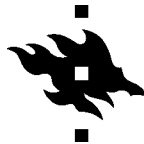


Ravintoa, lääkettä vai luksusta?  
Porvariston ruokakulttuuri 1600-luvun Englannissa ja  
Alankomaissa

Anna Repo  
Pro gradu -tutkielma

Helsingin yliopisto  
Humanistinen tiedekunta  
Alue- ja kulttuurintutkimus, Euroopan linja  
Helmikuu 2018



Tiedekunta/Osasto – Fakultet/Sektion – Faculty Humanistinen tiedekunta		Laitos – Institution – Department Kulttuurien osasto	
Tekijä – Författare – Author Anna Repo			
Työn nimi – Arbetets titel – Title Ravintoa, lääkettä vai luksusta? Porvariston ruokakulttuuri 1600-luvun Englannissa ja Alankomaissa.			
Oppiaine – Läroämne – Subject Alue- ja kulttuurintutkimus			
Työn laji – Arbetets art – Level Pro gradu -tutkielma		Aika – Datum – Month and year Helmikuu 2018	Sivumäärä– Sidoantal – Number of pages 92
Tiivistelmä – Referat – Abstract			
<p>Kunnollinen ravinto on yksi ihmiselämän perusedellytyksistä, mutta kautta historian ruoka ja syöminen ovat merkinneet ihmisille paljon muutakin: nautintoa, yhdessäoloa, ylellisyyttä, uskonnollista rituaalia tai jopa helpotusta kipuun tai sairauteen. Ruoka on historiamme eri aikakausina sekä erottanut että yhdistänyt ihmisiä, kansoja sekä uskontokuntia, ja ruokaan liittyviä käytänteitä, uskomuksia ja trendejä tutkimalla voidaan oppia paljon kyseessä olevasta ajasta, sen ihanteista ja kulttuurista.</p> <p>Tämä pro gradu-tutkielma tarkastelee porvariston ruokakulttuuria 1600-luvun Englannissa ja Alankomaissa. 1600-luvulla ruoka oli jo monelle eurooppalaiselle muutakin kuin pelkkää ravintoa eikä ruokavalintoja määrittänyt enää ainoastaan se, mihin ihmisillä oli varaa tai mitä sattui olemaan tarjolla. Tutkielmani päämääränä onkin selvittää, minkälaisia merkityksiä tuon ajan porvaristo ruoalle antoi ja mitkä eri tekijät ohjailivat heidän syömistään ja ruokailutottumuksiaan. Lisäksi tarkastelen, kuinka porvaristo pyrki ruokavalinnoillaan erottautumaan alemmista luokista ja kuinka itse ravinto, mutta myös ruokailutottumukset ja pöytätavat erottivat eri yhteiskuntaluokkia toisistaan.</p> <p>Tutkielman aineisto koostuu 1600-luvulla julkaistuista keittokirjoista, kotitalous- ja ravinto-oppaista sekä ruokaa, sen valmistusta ja ruokailua kuvaavasta kuvataiteesta. Kirjallisia lähteitä on yhteensä yhdeksän, joista jokainen on Englannista, kun taas tutkielman kuvallisista lähteistä 16 on Alankomaista ja loput kaksi Englannista.</p> <p>Tutkielma on lähestymistavaltaan kulttuurihistorian tutkimusta ja siten tarkastelussa olevan historiallisen aikakauden syvälinen tuntemus on oleellista. Aineiston tulkitsemisessa käytetään kontekstualisointia, jonka avulla avataan aineistossa vaikuttavia kulttuurisia ihanteita, aatteita ja käsityksiä. Tutkielman kuvallisen aineiston tulkinnassa hyödynnetään lisäksi visuaalista analyysia.</p> <p>1600-luvun alankomaalaisen ja englantilaisen porvariston rakentaessa ruokakulttuuriaan he vahvistivat samalla yhteistä luokkaidentiteettiään. Aikakautena, jolloin kulutettavia tuotteita oli vielä melko rajallisesti, ruoasta tuli porvaristolle olennainen tapa erottautua alemmista luokista ja tuoda esiin omaa asemaa. Ruoan ja kattauksen esteettisyys korostui aiempaa enemmän ja kauniilla astioilla pyrittiin tuomaan hieman ylellisyyttä ruokailuun. Ihanteellinen ateria oli runsas ja koostui jopa kymmenistä eri ruoka-annoksista. Toisaalta aikakauden moralistit ja kirkko paheksuivat kaikenlaista kohtuuttomuutta ja ylensyöntiä, mikä näkyi liioitellun hillityssä ruokailukuvauksissa kuvataiteessa. Syöpöttelyä paheksuttiin myös terveydellisistä ja ulkonäöllisistä syistä. Lihavuuden riskejä ja hyvien elintapojen merkitystä alettiin ymmärtää aiempaa paremmin ja kohtuullisuus ruoan ja juoman suhteen katsottiin hyveeksi. Ruoka oli merkittävässä roolissa terveyden edistämisessä: eri ruoka-aineita käytettiin sairauksien parantamiseen ja jopa kivun lievitykseen.</p>			
Avainsanat – Nyckelord – Keywords Ruokakulttuuri, 1600-luku, kulttuurihistoria, porvaristo, Englanti, Alankomaat, syöminen.			
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited Keskustakampanin kirjasto			
Muuta tietoa – Övriga uppgifter – Additional information			

## Sisällys

<b>1. Johdanto .....</b>	<b>1</b>
1.1 Taustaa .....	1
1.2 Tutkimuskysymykset ja keskeiset käsitteet .....	2
1.3 Aineisto ja metodit .....	5
1.4 Aiempi tutkimus .....	8
<b>2. Ruoan valmistus ja sen valmistajat .....</b>	<b>10</b>
2.1 Ihanteellinen ateria .....	10
2.2 Täydellinen palvelusneito .....	15
2.3 Emännän monet tehtävät .....	21
<b>3. Ruoka muokkaa ruumista.....</b>	<b>30</b>
3.1 Vartaloihanteet uuden ajan alussa.....	30
3.2 Humoraalioppi .....	39
3.3 Lääkitsevä ravinto .....	46
<b>4. Moraali ja etiikka.....</b>	<b>52</b>
4.1 Kristillinen kohtuullisuus.....	52
4.2 Luksusta vai turhamaisuutta?.....	62
4.3 Lihansyönnin problematiikka .....	69
<b>5. Ristiriitojen aikakausi .....</b>	<b>76</b>
<b>Tutkimusaineisto.....</b>	<b>81</b>
<b>Tutkimuskirjallisuus .....</b>	<b>84</b>

# 1. Johdanto

## 1.1 Taustaa

Kunnollinen ravinto on yksi ihmiselämän perusedellytyksistä, mutta kautta historian ruoka ja syöminen ovat merkinneet ihmisille paljon muutakin: nautintoa, yhdessäoloa, ylellisyyttä, uskonnollista rituaalia tai jopa helpotusta kipuun tai sairauteen. Ruoka on historiamme eri aikakausina sekä erottanut että yhdistänyt ihmisiä, kansoja sekä uskontokuntia, ja ruokaan liittyviä käytänteitä, uskomuksia ja trendejä tutkimalla voidaan oppia paljon kyseessä olevasta ajasta, sen ihanteista ja kulttuurista. Monet ruokaan liittyvät ilmiöt, kuten pohdinta ruoan eettisyydestä tai puhtaudesta, keittokirjat ja ravinto-oppaat mielletään helposti juuri meidän ajallemme ominaiseksi, mutta itse asiassa niiden juuret ovatkin hyvin syvällä historiassa. Esimerkiksi kasvissyönnöksi on tietävästi pohdituttanut ihmisiä jo 500 vuotta ennen ajanlaskun alkua.<sup>1</sup>

Tässä pro gradu -tutkielmassani tarkastelen porvariston ruokakulttuuria 1600-luvun Englannissa ja Alankomaissa. Aikakausi on kiinnostava ruokakulttuurin tutkimuksen kannalta monesta syystä. 1400-luvulta alkaneiden suurten löytöretkien ansiosta eurooppalaisten saataville oli vähitellen kulkeutunut valtavia määriä uusia ja eksoottisia mausteita ja muita elintarvikkeita. Myös Euroopan sisällä hedelmien ja vihannesten ammattimainen viljely vauhdittui, mikä muokkasi erityisesti hieman varakkaampien kaupunkilaisten kulutustottumuksia.<sup>2</sup> Taloustilanne oli muun muassa huonoista sadoista johtuvien 1500-luvun niukkojen aikojen jälkeen parantunut ja antanut aiempaa suuremmalle osalle kansaa mahdollisuuden tutustua uusiin elintarvikkeisiin. Ruoka ei ollut yhteiskunnan keskiluokkaan kuuluvillekaan enää vain polttoainetta, jolla jaksaa taas seuraavaan ateriaan, vaan myös nautintoa ja ylellisyyttä. Moni, jolla aiemmin oli varaa hankkia vain tarpeellinen, pystyi nyt kokeilemaan aivan uudenlaisia raaka-aineita ja mausteita sekä panostamaan ruoan ja ruokailun estetiikkaan. Posliiniastiat edustavat hyvin uuden ajan pientä ylellisyyttä, johon myös esimerkiksi varakkaimmilla maanviljelijöillä oli varaa.<sup>3</sup>

Myös painotekniikan kehittyminen vaikutti ruokakulttuuriin. Erilaiset keittokirjat ja ravinto-oppaat, jotka aiemmin olivat olleet vain ylimmän säädyn saatavilla, levisivät nyt myös porvariston

---

<sup>1</sup> Higman 2012, 207-208.

<sup>2</sup> Kümin 2012, 5-7.

<sup>3</sup> Ibid., 4-5; Kamen 1984, 11-12.

keskuuteen ja saavuttivat suuren suosion. Merkittävää oli sekin, että kirjat oli kirjoitettu kansan kielille eivätkä latinaksi, joten myös tavalliset kansalaiset pystyivät niitä lukemaan.<sup>4</sup> Ruokakirjojen suuresta suosiosta huolimatta itse ruoanlaitto ei kuitenkaan ollut mikään kaikille kuuluva perustaito, vaan erityisosaamista, jonka vain osa kansasta hallitsi. 1800-luvun lopulle saakka merkittävä osa eurooppalaisista ei koskaan valmistanut omaa ruokaansa, vaan sen teki joko palvelusväkeen kuuluva kokki tai ruoanlaittoon perehtynyt kotiapulainen tai perheenjäsen.<sup>5</sup>

Ruoka nousi merkittäväksi aiheeksi myös aikakauden kuvataiteissa. Alankomaalaiset asetelmamaalaukset täyttyivät paikallisista herkuista, kuten juustoista, oluesta ja riistasta sekä ylellisistä tuontituotteista. Arvokkaiden ruoka-ainesten kuvaaminen oli yksi tapa tuoda esiin kasvanutta varakkuutta ja hyvää elämää.<sup>6</sup>

## **1.2 Tutkimuskysymykset ja keskeiset käsitteet**

Kuten sanottu, 1600-luvulla ruoka oli jo monelle eurooppalaiselle muutakin kuin pelkkää ravintoa eikä ruokavalintoja määrittänyt enää ainoastaan se, mihin ihmisillä oli varaa tai mitä sattui olemaan tarjolla. Tutkielmani päämääränä onkin selvittää, minkälaisia merkityksiä tuon ajan porvaristo ruoalle antoi ja mitkä eri tekijät ohjailivat heidän syömistään ja ruokailutottumuksiaan. Lisäksi tarkastelen, kuinka porvaristo pyrki ruokavalinnoillaan erottautumaan alemmista luokista ja kuinka itse ravinto, mutta myös ruokailutottumukset ja pöytätavat erottivat eri yhteiskuntaluokkia toisistaan.

Rajaan tutkielmani tarkasteluryhmäksi porvariston kahdesta syystä. Ensinnäkin, tutkielmani aineistona toimivat ruokakirjat sekä ruokaa kuvaavat maalaukset nousivat 1600-luvulla erityisesti juuri porvariston suosioon, joten voidaan olettaa, että ne myös heijastavat nimenomaan kyseisen ryhmän ihanteita ja elämäntyyliä parhaiten.<sup>7</sup> Toiseksi, johdannon alussa mainitsemani tarkasteluajankohdan ruokakulttuuria muokanneet tekijät – kansan vaurastuminen, uusien raaka-aineiden tulo markkinoille, estetiikkaan ja pieneen ylellisyyteen panostaminen sekä ruokakirjallisuuden leviäminen – koskettivat eniten nimenomaan porvaristoa. Sen sijaan yhteiskunnan ylimmän säädyn ruokailu- ja kulutustottumuksiin muutokset eivät vaikuttaneet

---

<sup>4</sup> Leeming 1991, 78.

<sup>5</sup> Higman 2012, 143-144.

<sup>6</sup> Tuominen 2016, 14-15.

<sup>7</sup> Pennell 2017, 188-189; Tuominen 2016, 11.

läheskään niin radikaalisti – eliitti oli nauttinut varallisuuden mahdollistamista ylellisyyksistä ja harvinaisuuksista jo aiemminkin. Talonpoikaiston sekä varsinaisen köyhälistöön kuuluvien elämää ne taas eivät liikauttaneet juuri lainkaan.<sup>8</sup> Lisäksi yhteiskunnan vähävaraisimpien ruokailutottumuksista on valitettavasti hyvin vaikeaa löytää tietoa, sillä he eivät itse juurikaan tuottaneet kirjallista aineistoa. Toisaalta on otettava huomioon, ettei porvaristokaan ollut millään tavoin homogeeninen ryhmä, vaan kyseiseen luokkaan lukeutuvien ihmisten varakkuus ja taustat saattoivat vaihdella paljonkin.<sup>9</sup>

Englanti ja Alankomaat valikoituivat tarkastelualueiksi niiden runsaan aineiston sekä kulttuurisen samankaltaisuuden ansiosta. 1600-luvulla Englanti oli Ranskan ohella ruokakirjallisuuden tuotteliaimpia maita ja Alankomaat taas loisti ruoka-aiheisten maalausten tuotannon kärjessä. Lisäksi molemmat maat olivat nousseet vuosisadan alussa Euroopan merkittävimiksi kaupp- ja merimahdeiksi, mikä toisaalta kasvatti maiden vaurautta, mutta toi myös uudenlaisia elintarvikkeita markkinoille. Muita Englantia ja Alankomaita yhdistäviä tekijöitä olivat muun muassa voimakas urbanisaatio, protestanttisuus sekä melko samankaltainen ilmasto, joka tietysti vaikutti maanviljelykseen ja sen tuottamiin raaka-aineisiin. Vahvojen kaupallisten mahtiensa ansiosta Englanti ja Alankomaat olivat 1600-luvulla myös niiden harvojen eurooppalaisten maiden joukossa, jotka eivät enää kärsineet jatkuvasta puutteesta ja nälänhädästä, mikä taas osaltaan vauhditti ruokakulttuurin kehittymistä.<sup>10</sup>

Vaikka tarkastelussa olevat maat ovat kulttuurisesti ja maantieteellisesti lähellä toisiaan ja 1600-luvun Euroopassa vaikutteet kulkivat melko nopeasti, en yritä tutkimuksessani esittää, etteikö Englannin ja Alankomaiden ruokakulttuureilla olisi ollut myös omat, vahvat erityispiirteensä. Tutkimukseni päämääränä ei kuitenkaan ole keskittyä tarkastelumaiden kansallisten ominaispiirteiden vertailuun ja eroavaisuuksien esiinnostamiseen, vaan käyttää Englantia ja Alankomaita esimerkkitapauksina 1600-luvun pohjois-eurooppalaisen porvariston ruokakulttuurista.

Kuten antropologit Katja Uusihakala ja Matti Eräsaari kirjassaan *Ruoan kulttuuri. Antropologisia näkökulmia ruoan tutkimukseen* toteavat, syötävä ruoka ja syömisen tavat ovat aina kulttuurisen arvojärjestelmän ilmaus. Ne muokkaavat sosiaalista ja kulttuurista elämäämme ja määrittävät meitä

---

<sup>8</sup> Sharpe 1987, 167, 219-220; Schama 1991, 167.

<sup>9</sup> Kamen, 1984, 120-121.

<sup>10</sup> Kūmin 2012, 2-9.

sosiaalisina ja kulttuurisina olentoina.<sup>11</sup> Ruokakulttuuri on siis osa ihmisen tuottamaa kulttuurista toimintaa. Jos tulkitsemme kulttuurin käytänteiden, uskomusten ja tapojen kokonaisuudeksi, näyttäytyy ruokakulttuuri siten kaikkena ruokaan kohdistuvana toimintana ja käsityksinä aina ruoanvalmistustavoista, raaka-aineiden käytöstä ja ruokatuotannosta ruoan eri representaatioihin, ruokapolitiikkaan sekä ruoan markkinointiin.<sup>12</sup> Tässä tutkielmassa käsitän ruokakulttuurin kattamaan kaiken tämän ja tarkastelen muun muassa ruoan valmistajia, ruokaan ja syömiseen liittyvien käytänteiden sukupuolittumista sekä terveyttä ja ruumiillisuutta. Lisäksi sisällytän ruokakulttuuriin myös juomakulttuurin, sillä katson sen olleen oleellinen osa 1600-luvun ihmisten ruokailutottumuksia.

Kuten kulttuurin käsitteestä, myös ruokakulttuurista on tuki monenlaisia eri tulkintoja. Puhuttaessa esimerkiksi italialaisesta tai japanilaisesta ruokakulttuurista korostetaan yleensä kyseisten alueiden kulinaristisia erityispiirteitä ja perinneruokia. Ympäröivä kulttuuri vaikuttaakin voimakkaasti siihen, mitä pistämme suuhumme, mutta se ei ole ainoa tekijä, joka ohjailee syömistämme. Antropologi Eugene Anderson korostaa teoksessaan *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, kuinka kulttuurin lisäksi monet eri tekijät, kuten luokka, sukupuoli, uskonto sekä taloudellinen tilanne vaikuttavat siihen, mitä ruokaa valitsemme syödäksemme.<sup>13</sup> Kaviaari ja samppanja voivat edustaa suurinta herkkua ja ylellisyyttä tai snobismia ja yletöntä rahantuhlausta riippuen siitä, keneltä kysytään. Samassa maassa elävien kristittyjen, muslimien ja juutalaisten ruokailutottumukset eroavat toisistaan, sillä heidän uskontonsa kieltää ja sallii heille eri asioita. Toisaalta myös aika muokkaa ruokailutottumuksiamme ja käsityksiämme siitä, mikä on syömäkelpoista. Esimerkiksi tällä hetkellä Suomessa kasvavaa kiinnostusta hyönteisten syöntiä kohtaan olisi vielä kymmenen vuotta sitten voinut olla hyvin vaikea ennustaa.<sup>14</sup> Andersonin huomio tuo esiin, kuinka sidoksissa ruokasuhteemme on ympäröivään maailmaan ja kuinka ruokakulttuuria tutkiessamme emme koskaan saa unohtaa kontekstualisointia.

Toinen tutkielmani kannalta keskeinen käsite on porvaristo, jonka rajaamista vaikeuttaa se, että termi on merkinnyt eri aikoina ja eri paikoissa hieman eri asioita. Uuden ajan alun Eurooppaan perehtynyt historioitsija Henry Kamen käsittää 1600-luvun porvariston kattamaan koko yhteiskunnan keskiluokan, eli aateliston sekä talonpoikaissäädyn välissä olevan ryhmän, mutta korostaa, että myös

---

<sup>11</sup> Eräsaari & Uusihakala 2016, 8.

<sup>12</sup> Sewell 1999, 40.

<sup>13</sup> Anderson 2005, 5-6.

<sup>14</sup> Ks. esim. Helsingin Sanomat 29.9.2017 ja Yle Uutiset 26.4.2017.

kyseessä olevana aikana käsitteestä oli erilaisia tulkintoja. Esimerkiksi Etelä-Ranskassa myös varakkaista maanviljelijöistä käytettiin ilmausta *bourgeois*, vaikka muualla Euroopassa porvaristolla yleensä viitattiin kaupunkilaisväestöön. Yhtenä merkittävimpänä ryhmää yhdistävänä tekijänä Kamen mainitsee jaetun arvomaailman, joka perustui pitkälti porvariston asemaan omistavana luokkana ja ammatinharjoittajina. Samanlainen tausta sai porvarit pitämään yhtä ja huolehtimaan asemansa säilymisestä.<sup>15</sup>

Porvaristo oli uuden ajan alun Euroopassa hyvin dynaaminen ryhmä. Yhteiskunnallisista epävarmuuksista johtuen suvut saattoivat menettää omaisuuttaan ja samalla asemansa keskiluokassa, mutta yhtä lailla porvaristoon myös noustiin alemmista yhteiskuntaluokista. Tästä syystä porvariston osuutta koko Euroopan tai yksittäisten maiden väestöstä on vaikea arvioida.<sup>16</sup> Tässä tutkielmassa käytän Kamenin määritelmää porvaristosta ja viittaan käsitteellä siten laajaan väestöryhmään varakkaista kauppiasta ja virkamiehistä vähävaraisempiin käsityöläisiin, toisin sanoen yhteiskunnan keskiluokkaan.

### 1.3 Aineisto ja metodit

Käytän tutkielmani primääriaineistona 1600-luvulla julkaistua ruokaa, sen valmistusta, ruokailua ja ruokakulttuuria kuvaavaa kuvataidetta sekä aikakautena ilmestyneitä ravitsemusoppaita, keittokirjoja ja kotitalousoppaita. Yksi peruste tarkasteluajankohdan rajaamiselle juuri 1600-lukuun onkin aineiston runsaus kyseisellä vuosisadalla. Kuvataiteissa arkielämän ja ruoan kuvaaminen yleistyi. Tunnusmaisinta tämä maallista elämää kuvaava taide oli Alankomaille, jossa taidemarkkinat kehittyivät vauhdilla ostajakunnan laajentuessa. Englantilainen matkaaja Peter Mundy ihmetteli vuonna 1640, kuinka Alankomaissa jopa teurastajilla, leipureilla ja suutareilla oli tauluja seinillään.<sup>17</sup> Erityisen suosittuja olivat asetelmamaalaukset, joissa usein kuvattiin ruokaa, juomaa, keittiöitä ja kauniita astioita.<sup>18</sup> Tutkielmassani käytän aineistona muun muassa Jan Steenin, Jan Vermeerin, Pieter Claeszin sekä aikakauden ehkä merkittävimmän hollantilaistaiteilijan, Rembrandt von Rijnin tuotantoa.

---

<sup>15</sup> Kamen, 1984, 120-121; Kamen 2000, 95-96.

<sup>16</sup> Kamen 2000, 95-96.

<sup>17</sup> Stokstad & Cothren 2010, 743.

<sup>18</sup> Tuominen 2016, 11.



Myös keittokirjat yleistyivät. Renessanssin aikana ruokakirjallisuus oli keskittynyt lähinnä terveellisiä ruokavalioita esitteleviin ravinto-oppaisiin, mutta 1600-luvun puolivälin Englannissa ja Ranskassa alkoi todellinen, ruoanlaiton opettamiseen perustuva kulinaristisen kirjallisuuden buumi.<sup>19</sup> Yhtä lailla kodinhoitoon liittyviin askareisiin ohjeistavia kotitalousoppaita julkaistiin runsaasti. 1600-luvulla sekä keittokirjat että kotitalousoppaat sisälsivät paljon muutakin kuin ruoanvalmistusohjeita – ne saattoivat ohjeistaa lukijoitaan muun muassa lääkinnällisten rohtojen valmistukseen ja käyttöön, hyvään taloudenhoitoon, ruokien säilömiseen tai lounas- ja illalliskutsujen järjestämiseen. Kirjojen kirjoittajat eivät aina olleet ruoanlaiton ammattilaisten, kokkien kirjoittamia, vaan esimerkiksi lääkäreitä, filosofeja, runoilijoita tai poliitikkoja – taustalla ei ollut juuri väliä, jos kirjoittaja vain koki, että hänellä on jotain sanottavaa ruoasta.<sup>20</sup>

1600-luvulla reseptikirjoja ja ravinto-oppaita ilmestyi runsaasti ja nykypäivänä niitä on luettavissa digitoituina internetin verkkokirjastojen sivustoilla. Yksi 1600-luvun merkittävimmistä reseptikirjoista on Robert Mayn vuonna 1660 julkaistu *The Accomplisht Cook, or, The Art and Mystery of Cookery*. Ranskassa kouluttautunut ja Englannissa vaikuttanut May esittelee kirjassaan perinteisten reseptien lisäksi myös aikansa eurooppalaisia ruokatrendejä ja siksi kirja tarjoaa kiinnostavaa aineistoa myös tutkimukselleni.<sup>21</sup> Mayn kirjan lisäksi tärkeimpinä kirjallisina lähteinä toimivat kotirouville suunnatut kotitalousopaat, Hannah Woolleyn *The Accomplish'd Lady's Delight in Preserving, Physick, Beautifying, and Cookery* vuodelta 1677 sekä Gervase Markhamin *The English Huswife* vuodelta 1615.

Tutkielmani lähestymistapa on kulttuurihistoriallinen, joten tarkastelussa olevan historiallisen aikakauden syvälinen tuntemus on oleellista. Taustakirjallisuutena olen siksi käyttänyt ruokakulttuurin keskittyvän historian lisäksi muun muassa 1600-luvun materiaalsen kulttuuriin sekä sosiaali- ja kulttuurihistoriaan keskittyvää kirjallisuutta. Kulttuurihistoriallisessa lähestymistavassa olennaista on kontekstualisointi, jonka avulla aineistossa vaikuttavia kulttuurisia ihanteita ja aatteita on mahdollista tunnistaa ja ymmärtää. Kulttuurihistorioitsijat Marjo Kaartinen ja Anu Korhonen näkevät, että kontekstualisoinnissa on kyse näkökulmallisuudesta. Heidän mukaansa tutkijan tehtävä on rekonstruoida sellainen kulttuurinen ja käsitteiden konteksti, joka valaisee tutkimusongelmaa. Tämä konteksti luodaan tutustumalla ajan lähteisiin ja pääättelemällä, mistä näkökulmasta asiasta tuolloin puhuttiin. Tulkintoja tehtäessä tutkimuskohteen ja sen historiallisen taustan tulee olla

---

<sup>19</sup> Cowan 2012, 180.

<sup>20</sup> Pennell & DiMeo 2013, 6; Albala 2002, 1.

<sup>21</sup> Ibid., 103-104.

jatkuvassa dialogissa keskenään ja tutkijan on pohdittava, mikä tulkinta selittää menneisyyttä parhaiten. Konteksti voi tosin tarjota monia erilaisia, jopa toistensa kanssa ristiriidassa olevia tulkintamahdollisuuksia. Itselleni olennaista onkin tuoda esiin näiden mahdollisten lukutapojen kirjoa pikemmin kuin antaa yksiselitteisiä vastauksia. Lisäksi tutkimusta tehdessä on tärkeää löytää tasapaino yksityisen ja yleisen välillä, kuten Kaartinen ja Korhonen menneisyyden tutkimista käsittelevässä kirjassaan *Historian kirjoittamisesta* korostavat. Jos tutkija kohdistaa katseensa liian lähelle, pieniin yksityiskohtiin, jää kokonaisuus hahmottamatta, mutta tarkastelun ollessa hyvin yleisellä tasolla, ei osia, joista kokonaisuus rakentuu, huomaa.<sup>22</sup>

Tutkielmani kuvallisen aineiston tulkitsemisessa käytän apuna myös visuaalista analyysia. Kuvien tarkastelu lähtee aina liikkeelle kysymyksestä, *mitä* kuvassa tapahtuu, mutta yhtä tärkeää on myös kysyä, *miksi* niin tapahtuu. Samoin on muistettava, että teokset on aina tehty katsottaviksi ja näin ollen sillä, kenelle teos on suunnattu tai kuka sitä on katsonut, on tulkinnan kannalta merkitystä. On muistettava, ettei kuvataidetta tule nähdä historiallisina dokumentteina jonkin tietyn aikakauden elämästä vaan pikemminkin representaatioina taiteilijan tai teoksen tilaajan näkemyksestä tietyistä tilanteista, tapahtumasta tai asiasta. Taide voi myös toimia ikään kuin välittäjänä aikakaudella vallinneille aatteille ja ihanteille. Teosten esittämisen tavat, suositut teemat ja symbolit toimivat yhdessä kuin kielijärjestelmä, joka avautuu lukijalle vain sitä opiskelemalla.<sup>23</sup>

Tutkielmani ensimmäisessä käsittelyluvussa lähestyn tutkimuskysymyksiäni ruoanvalmistuksen ja sen valmistajien kautta. Selvitän, minkälaisia ihanteita ruoanvalmistukseen ja ruokailuun liitettiin ja mitkä olivat aikakauden porvariston ruokakulttuurin trendit. Tarkastelen myös palvelusväen ja emäntien<sup>24</sup> roolia ruoanvalmistuksessa sekä keittiö- ja kotitaloustöiden sukupuolittuneisuutta. Toinen käsittelyluku keskittyy ruumiillisuuteen ja pohtii, kuinka 1600-luvulla ihmiset pyrkivät vaikuttamaan terveyteensä ja vartaloonsa ravinnon avulla. Kuinka ihmisiä ohjeistettiin terveelliseen ruokavalioon noudattamiseen, ja kuinka aikakauden ruokailutottumukset olivat suhteessa vallitsevaan kauneusihanteeseen? Tarkastelen myös aikakaudella vallinneen humoraaliopin vaikutusta ruokailutottumuksiin ja terveystäsityksiin. Tutkielman viimeinen käsittelyluku sen sijaan nostaa

---

<sup>22</sup> Kaartinen & Korhonen 2005, 86-88, 193, 199.

<sup>23</sup> Lister & Wells 2004, 65.

<sup>24</sup> Käytän englanninkielen sanasta *housewife* suomennosta emäntä, sillä se kuvaa perheen naisten asemaa paremmin kuin suora käänös kotirouva. Kotirouvan käsitteeseen sisältyy usein oletus, että kodinhoitaminen on naisen tekemä valinta, jota se ei vielä 1600-luvulla ollut. Naispuolisista palvelijoista sen sijaan käytän käsitteitä piika ja palvelusneito. Jälkimmäinen viittaa erityisesti korkeasta sosiaaliluokasta tulevaan palvelijaan, joka työskenteli perheessä ensisijaisesti oppiakseen kodinhoitoa. Piioille palvelijana toiminen oli taas lähtökohtaisesti elämäntyö.

esiin ruokaan liittyviä moraalisia ja eettisiä kysymyksiä. Kuinka ajan henkeen ja kristillisyyteen kuuluneet hyveellisyys, kohtuullisuus ja pidättyvyys sopivat yhteen ruoasta nautiskelun ja ylellisyyden tavoittelun kanssa? Mitkä ruoka-aineet edustivat 1600-luvulla luksusta ja kuinka niihin suhtauduttiin? Tutkin myös, minkälaisia ajatuksia 1600-luvun ihmisillä oli lihansyömisestä ja eläinten oikeuksista.

## 1.4 Aiempi tutkimus

Ruoka on kiinnostanut eri alojen tutkijoita jo pitkään, mutta viimeisen reilun 20 vuoden aikana ruokatutkimuksen suosio on kuitenkin kasvanut aivan uudelle tasolle, mikä näkyy muun muassa aiheeseen erikoistuneiden tieteellisten julkaisujen, konferenssien sekä akateemisten aikakauskirjojen kasvaneessa määrässä. Ruokatutkimusta ei enää tehdä vain muiden oppiaineiden alla ja ehdoilla, vaan se on vakiinnuttanut asemansa aivan omana, vakavasti otettavana tutkimusalanaan.<sup>25</sup> Myös Suomessa ruokakulttuurin tutkimus on viime vuosina kasvattanut näkyvyyttään. Vuonna 2011 Helsingin yliopistoon perustettiin Suomen ensimmäinen ruokakulttuurin professuuri ja seuraavana vuonna yliopistossa aloitettiin ruokakulttuurin monitieteinen opintokokonaisuus.<sup>26</sup> Kiinnostus ruokakulttuurin tutkimusta kohtaan on havaittavissa myös opiskelijoissa: vuosien 2010 ja 2017 välillä Helsingin yliopistossa valmistui 39 ruokakulttuuria käsittelevää opinnäytetyötä.<sup>27</sup>

Oma tutkimukseni asettuu ruokatutkimuksen kentällä ruokakulttuurin historian alle. Tutkimustietoa 1600-luvun eurooppalaisesta ruokakulttuurista on löydettävissä erilaisista ruokakulttuurin historian kokoelmateoksista ja käsikirjoista, mutta aikakauteen syvemmin keskittyvää tutkimuskirjallisuutta on niukemmin tarjolla. Näin ollen työmaata tutkimukseen riittää vielä hyvin. Lisäksi oman tutkimukseni ensisijainen pyrkimys on tuoda esiin tarkasteluaikakauden kulttuurisia merkityksiä, luokkaan ja sukupuoleen liittyviä kysymyksiä, arvoja sekä ihanteita ruokakulttuurin tutkimuksen kautta, eikä tavoitteenani niinkään ole aikakauden tutkiminen puhtaasti kulinarismin historian näkökulmasta.

Tutkielmani kannalta tärkeimpänä lähdekirjallisuutena toimivat muun muassa Beat Küminin toimittama perusteellinen katsaus uuden ajan alun ruokakulttuuriin, *A Cultural History of Food in the*

---

<sup>25</sup> Albala 2013, xv.

<sup>26</sup> Helsingin Sanomat 3.1. 2012; Helsingin yliopiston opettajankoulutuslaitoksen verkkosivut 2017.

<sup>27</sup> Helka-tietokanta: ruokakulttuuri.

*Early Modern Age* sekä Ken Albalan toimittama *Routledge International Handbook of Food Studies*, joka antaa hyvän johdatuksen ruokakulttuurin tutkimukseen. Kuvataiteen ja ruoan suhdetta käsittelevä Kenneth Bendinerin *Food in Painting: from Renaissance to the Present* sen sijaan auttaa aineistona toimivan kuvataiteen tulkitsemisessa.

## 2. Ruoan valmistus ja sen valmistajat

### 2.1 Ihanteellinen ateria

Porvariston vaurastuminen 1600-luvulla muokkasi ruokailukulttuuria muutenkin kuin vain raaka-aineiden osalta. Uudelle vuosisadalle tultaessa yhä useammalla kotitaloudella oli esimerkiksi varaa palkata itselleen ruoanlaittoon erikoistunutta palvelusväkeä. Melko vaatimattomillakin kotitalouksilla oli palveluksessaan yleensä ainakin yksi piika. Kokit ja keittiöapulaiset eivät enää olleet vain aristokratian tai kirkollisen eliitin etuoikeus, vaan 1600-luvun loppupuolella jopa maaseudun herrasväellä saattoi olla omaa keittiöhenkilökuntaa ja vuosisadan vaihetta lähestyttäessä kokit olivat melko tavallisia keskiluokkaisissa englantilais- ja alankomaalaiskodeissa.<sup>28</sup>

Toinen merkittävä muutos porvariston ruokailukulttuurissa 1600-luvulla oli ystävien ja naapurien kanssa syömisen yleistyminen, joka ei rajoittunut vain erityisiin juhlapäiviin. Ruokailu nähtiin yhä vahvemmin sosiaalisena tapahtumana ja kommunikaationa. Yhdessä syömistä harrastettiin toki yksinkertaisesti siksi, että siitä nautittiin ja että aiempaa useammalla oli siihen varaa, mutta samalla se oli myös tapa vahvistaa omaa paikkaa yhteisössä. Lounas- tai illalliskutsut<sup>29</sup> tarjosivat emännille ja -isännille mahdollisuuden tuoda esiin omaa varakkuutta, menestystä ja muotitietoisuutta, esimerkiksi uusien, muodinmukaisten ruokien tai astioiden kautta.<sup>30</sup> Ruokailuun liittyvillä elementeillä – sillä mitä, miltä astioilta, kenen kanssa ja missä syötiin – viestittiin jotain omasta itsestä, mutta viestimistä varten oli oltava perillä ruokakulttuurin uusista tuulista ja muotisuuntauksista.

Englannin ruokakulttuurin suuntaa ja trendejä määrittelivät edelleen pitkälti aatelisto ja hovi, ja aivan erityisesti muodissa oli Ranskan hovi. Eliitin ruokailutottumukset olivat kuitenkin hyvin kaukana siitä, mihin keskiluokan kotitalouksilla oli varaa ja resursseja. Hovin keskuudessa muodissa oli esimerkiksi pöytä *à la française* (kuva 1), joka tarkoitti loppumattoman pitkää, lukemattomista annoksista koostuvaa lounasta tai illallista. Tämän tyyppinen ateria tarjoiltiin muun muassa Englannin

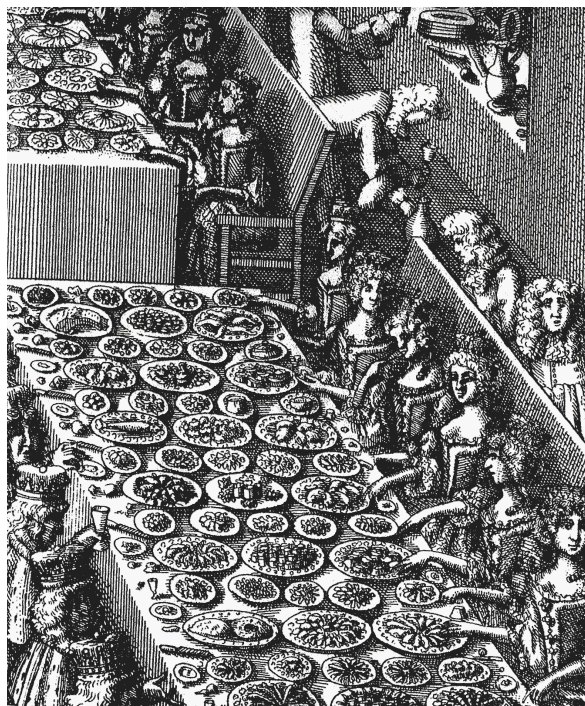
---

<sup>28</sup> Pennell 2012b, 108; Schama 1991, 159.

<sup>29</sup> Uuden ajan Englannissa päiväruoasta käytettiin sanaa *dinner* ja iltaruoasta *supper*, joista *dinner* saattoi usein olla päivän pääateria. Tarkempien suomennosten puutteessa viitataan aterioihin lounaalla ja illallisella, vaikka sanat eivät täysin vastaakaan englanninkielisiä käsitteitä.

<sup>30</sup> Pennell, 2012a, 140-142.

kuninkaan Jaakko II kruunajaisissa vuonna 1685, jossa kuninkaallisen pöydän ensimmäinen ruokalaji koostui 99 kylmästä ja 46 lämpimästä annoksesta.<sup>31</sup>



Kuva 1. Pöytä *à la française* kuningas Jaakko II kruunajaisissa vuonna 1685.

On selvää, etteivät hovin muotivillitykset siirtyneet sellaisinaan keskiluokan keskuuteen. Oppia aateliston ja hovin luomista uusista ruokatrendeistä porvaristo kuitenkin haki muun muassa keittokirjoista, joiden kirjoittajilla saattoi olla ensikäden tietoa yläluokan ruokailumieltymyksistä ja ruokaan liittyvistä ilmiöistä. Tämänkaltaista tietämystä oli esimerkiksi kokki Robert Maylla (?1588–?1644)<sup>32</sup>, joka korostaa kirjansa *Accomplisht Cook, or, The Art and Mystery of Cookery*n alussa pitkää kokemustaan yläluokkaisen ja hienostuneen ranskalaisen ruokakulttuurin parissa. Hän lupaa paljastaa lukijoilleen ruoanlaiton uudet muodinmukaiset, *à la mode* -kuriositeetit, mutta takaa myös, ettei hänen ohjeidensa mukaan aterian valmistus tule olemaan liian vaativaa tai liian kallista tavalliselle lukijalle.<sup>33</sup>

<sup>31</sup> Colquhoun 2007, 157-159. Käytän tutkielmani englanninkielisessä lähdeaineistossa ja tutkimuskirjallisuudessa esiintyvistä käsitteistä *course* ja *dish* suomennoksia ruokalaji ja ruoka-annos. Aikakauden tyypillinen ateria koostui vähintään kahdesta eri ruokalajista, jotka sisälsivät useampia eri ruoka-annoksia.

<sup>32</sup> Pennell 2012b, 103.

<sup>33</sup> May 1660, sig. A4v-A5v.

Sekä Mayn *Accomplisht Cook* että Hannah Woolleyn (?1622–n.1674)<sup>34</sup> naisille suunnattu *The Accomplish'd Lady's Delight in Preserving, Physick, Beautifying, and Cookery* tarjoavat esimerkkejä erilaisten tilaisuuksien ja sesonkien ateriakokonaisuuksista. Vaikka May lupaakin lukijoilleen yksinkertaistettuja versioita muodikkaista ruoista, hänen taustansa aatelisperheiden ja kuninkaallisten palveluksessa näkyy kirjassa vahvasti. Monet hänen resepteistään ovat pitkiä ja seikkaperäisiä. Mayn pelkistetyimmätkin ateriat, kuten esimerkkimenut jokaiselle eri vuodenajalle, sisältävät nekin 12 ruoka-annosta, kun taas juhlatilaisuuksiin suunnatut menut koostuvat parhaimmillaan 40 annoksesta.<sup>35</sup>

Mayn ehdottaman pyhäinpäivän aterian kuvaileminen antaa hieman osviittaa siitä, kuinka paljon työtä ja aikaa sen valmistaminen vaatii. Aterian ensimmäinen ruokalaji alkaa ostereilla, painosyltyllä, salvukukolla sekä valinnan mukaan joko hanhella tai kahdella ankalla. Tämän jälkeen nautitaan ”mahtava salaatti”, jonka jälkeen ensimmäinen ruokalaji jatkuu hyvin liha- ja siipikarjapainotteisesti sen viimeiseen, 20. annokseen – kaksikerroksiseen kiisseliin saakka. Toinen ruokalaji alkaa kevyesti appelsiineilla ja sitruunoilla, mutta jatkuu yhtä lihaisana kuin edellinenkin ruokalaji. Erilaisia liharuokia tasoittamassa ovat perunapiiras, kerma-pinaattipaistos, kvittenipiiras sekä aterian lopettavat jälkiruoat: hyytelöt, kuninkaallinen torttu, inkivääripiras sekä erilaiset hedelmät.<sup>36</sup> Tekemistä siis riittää sekä kokilla että ruokailijalla.

Toisen aikakauden merkittävän ruokakirjailijan, Hannah Woolleyn tausta taas on hyvin erilainen kuin Mayn. Vaikka naispuoliset kokit eivät uuden ajan alun Euroopassa olleet mitenkään harvinainen ilmiö – eteenkään Alankomaissa tai Englannissa – kohtasivat naiset miehiä enemmän esteitä urallaan. Vain miehistä koostuneet ammattikokkien killat dominoivat alaa ja osin siksi naisten oli vaikeaa edetä urallaan kaikista korkeimpiin asemiin tai saada työstään ansaittua tunnustusta.<sup>37</sup> Woolley oli 14-vuotiaana orvoksi jäämisestään alkaen työskennellyt palvelustyttönä keskiluokkaisissa kotitalouksissa ja verrattuna Mayn ruoanlaittokulttuuriin Woolleyn ruoat edustavat selkeästi yksinkertaisempaa, edullisempaa ja perinteisempää englantilaista ruoanlaittoa.<sup>38</sup> Kuitenkin myös Woolleyn esittelemät juhla-ateriat vaikuttaisivat edellyttävän kohtuullisen paljon vaivannäköä. Esimerkiksi *The Accomplish'd Lady's Delightin* ehdotus ”herrasmiesten kynttiläpäivän illalliselle” koostuu neljästä eri ruokalajista, jotka kaikki sisältävät neljästä kuuteen enemmän tai vähemmän

---

<sup>34</sup> Ibid., 117.

<sup>35</sup> May 1660, A12r-sivunumero puuttuu.

<sup>36</sup> Ibid., A12r-A11r. (Numerointi epälooginen.)

<sup>37</sup> Pennell 2012b, 116-117.

<sup>38</sup> Colquhoun 2007, 153-154, 169-170.

työlästä, mutta myös suuria ruoanvalmistustiloja vaativaa annosta.<sup>39</sup> Suurin osa annoksista sisältää lihaa, minkä valmistaminen 1600-luvulla merkitsi hieman enemmän työvaiheita kuin nykyään – liha-aterian valmistus saattoi alkaa eläimen teurastuksesta.<sup>40</sup>

Woolleyn ja Mayn aikalaisen, säätyläissukuun kuuluneen monipuolisen kirjailijan, Gervaise Markhamin (?1568–1637) *The English Huswifess* esittelemät neuvot illallisemännälle vailla palvelusväkeä vaikuttavat sen sijaan täysin utopistisilta.<sup>41</sup> Markham kannustaa emäntää tyytymään oman statuksen ja varallisuuden mukaiseen tarjoiluun, mutta ei katsonut, että edes vaatimattomammilla illalliskutsuilla yksi ruokalaji voisi koostua alle 32 annoksesta.<sup>42</sup>

Markhamin, Mayn ja Woolleyn esimerkkien kaltaisten illallisten järjestämiseen näyttäisi siis vaatineen niin paljon vaivaa ja aikaa, että on vaikea uskoa niiden olleen kovin yleisiä kirjoja ahkerasti hankkineen porvariston keskuudessa. Ruokaan erikoistunut historioitsija Ken Albala korostaakin, ettei historiallisten keittokirjojen perusteella voida tehdä päätelmiä siitä, mistä kyseisen aikakauden ihmisten ruokavalio on koostunut. Kirjoista esimerkiksi puuttuivat usein aikakauden yleisimpien ruokien ohjeet, sillä kirjoittajat ovat olettaneet, että lukijat osasivat valmistaa kyseiset ruoat muutenkin. Myöskään liian ”rahvaanomaisia” ruokia ei kirjoihin juuri painettu, sillä reseptit oli useimmiten suunnattu yleisölle, joka nimenomaan halusi erottua yhteiskunnan alimmista luokista.<sup>43</sup>

Albala katsoo kuitenkin aiemmin mainittujen illallisten yleisyyden arvioinnin olevan toissijaista ja korostaa sen sijaan ruokakirjojen merkitystä ihanteiden ja tietynlaisen maun ilmentyminä. Näin ollen se, kuinka moni keittokirjojen omistaja oikeasti järjesti kirjan kuvailemia illallisia on vähemmän kiinnostavaa kuin se, minkälaista kulttuurista, sosiaalista ja sivistyneisyyden ihannetta kirjat lukijoilleen tarjosivat.<sup>44</sup> Ilmiötä voisi verrata vaikka nykypäivän lifestyle-lehtien lukemiseen. Kyseisiä lehtiä ei lueta, jotta niiden tarjoamia sisustus-, pukeutumis- tai liikuntaohjeita kopioitaisiin sellaisinaan omaan elämään, vaan siksi, että lehdet tarjoavat ikään kuin kurkistuksen fantasiamaailmaan, jossa kaikki on aina siistiä, kaunista ja terveellistä. Olipa oma elämä kuinka kaukana tahansa lehtien kiiltokuvamaailmasta, lehdet saattavat auttaa määrittelemään omia ihanteita ja identiteettiä tarjoilemalla valmiita malleja ja esimerkkejä. Toisaalta ne voivat antaa

---

<sup>39</sup> Woolley, 1677, 355.

<sup>40</sup> Pennell 2012a, 139.

<sup>41</sup> Best 1986, xi.

<sup>42</sup> Markham 1615, 123-124.

<sup>43</sup> Albala 2013, 117.

<sup>44</sup> Albala 2002, 164.



hengähdys hetken omasta, ei aina niin täydellisestä arjesta. Yhtä lailla 1600-luvun keittokirjojen suosiota keskiluokkaisten lukijoiden keskuudessa voisi osin selittää sillä, että kirjojen tarjoama elegantti maailma oli sen verran kaukana lukijoiden omasta arkitodellisuudesta, että se näyttäytyi kiehtovana ja tavoittelemisen arvoisena. Ne, joiden elämäntapaa keittokirjat kuvastivat jo valmiiksi, tuskin lukivat niitä yhtä suurella kiinnostuksella.

May, kuten hänen kirjansa nimikin *The Accomplisht Cook, or, The Art and Mystery of Cookery* paljastaa, puhuu ruoanlaitosta taiteena ja erottaa sen siten pakollisesta, arkisesta puurtamisesta nälän taltuttamiseksi. May katsoi ruoanlaiton taiteen käsittävän muun muassa kattamisen ja esillepanotaidon ja antaa kirjassaan ohjeita esimerkiksi ruokien muotoiluun ja koristeluun.<sup>45</sup> Valmistamalla aterian Mayn ohjeiden mukaisesti, hienostuneesti ja muodinmukaisia ohjeita noudattaen, on siis mahdollista nousta ”arjen yläpuolelle” ja saada ravintoa myös kauneuden nälkään. Myös Woolley huomioi kirjassaan ruoan esteettisen puolen tarjoamalla ohjeita esimerkiksi piiraiden ja leivosten muotoiluun ja antaa siten ruokailulle muitakin merkityksiä kuin vain kehon ravitsemisen.<sup>46</sup> Näin ollen lukijat, joilla ei välttämättä ollut resursseja kaikkien kirjojen esittelemien ruokien valmistamiseen, saattoivat kuitenkin ottaa kirjoista kattaus- ja koristeluohjeita. Voi myös olla, että osalle lukijoista pelkkä kirjojen lukeminen ja tietoisuus siitä, mitä kaikkea hienostunut ruoanlaitto pitää sisällään, on riittänyt tuomaan innostusta ja vahvistamaan samaistumista sivistyneistöön.

Toisin sanoen, keittokirjoissa ja niiden lukemisessa ei ollut kyse pelkästä ruoanlaiton tai uusien reseptien oppimisesta, vaan identifikaatiosta, oman sosiaalisen roolin rakentamisesta uusia toiminta- ja ajatusmalleja omaksumalla. Keittokirjat ja niiden sisältämät opit ja ihanteet saattoivat myös auttaa yksilöiden sosiaalisessa nousussa ja sen esiintuomisessa.<sup>47</sup> Sosiologi ja kulttuuriantropologi Pierre Bourdieun mukaan kuluttaminen on kommunikaatiota, joka perustuu kulttuuriin koodeihin ja merkityksiin, ja pystyäkseen viestimään kulutusvalinnoillaan on tunnettava kulutettavien tuotteiden tai palveluiden merkitykset.<sup>48</sup> Sosiaalianthropologi Mary Douglas taas näkee ruoan koodeina, jotka viestivät hierarkioita, poissulkemista ja sisällyttämistä, rajoja sekä vuorovaikutusta rajojen välillä.<sup>49</sup> 1600-luvun porvariston tapauksessa keittokirjojen voidaankin katsoa olleen yksi väline, jonka avulla keskiluokka pystyi tutustumaan eliitin ruokakulttuuriin ja jonka kautta tietäytyypiseen ruokailuun

---

<sup>45</sup> Katso esim. May 1660, 98-99, 272-273, 305.

<sup>46</sup> Woolley 1670, 223.

<sup>47</sup> Wall 2016, 3.

<sup>48</sup> Bourdieu 1986, 2.

<sup>49</sup> Douglas 1975, 61.

ja ruokaan liittyvät merkitykset avautuivat heille. Samalla porvaristo oppi yläluokan luomia, ruokaan liittyviä koodeja, joilla kommunikoida ja pyrkiä lähemmäs eliittiä, kauemmas yhteiskunnan alemmista luokista.

## 2.2 Täydellinen palvelusneito

Tarkastelussa olevien keittokirjojen ja kotitalousoppaiden esittelemät ateriat vaikuttavat niin työläiltä, että kirjoittajat tuntuvat olettaneen lukijoilla olevan apunaan edes jonkin verran palvelusväkeä. Kuten jo aiemmin tuli ilmi, palvelusväki todella olikin 1600-luvun porvariskodeissa pikemminkin sääntö kuin poikkeus. On arvioitu, että uuden ajan alun Englannissa jopa 60 prosenttia 15-24 -vuotiaista nuorista työskenteli kotitalouksissa palvelijoina.<sup>50</sup> 1600-luvun Amsterdamissa sen sijaan kotitalouksien palvelusväki edusti kaupungin suurinta palkansaajaryhmää arviolta noin 12 000 työntekijällä 200 000 kotitaloutta kohden. Alankomaissa yleensä vain eliitillä oli varaa useampaan kuin yhteen palvelijaan, mutta Englannissa myös porvaristaloudet saattoivat palkata useampia palvelijoita. Jopa keskituloisilla käsityöläisillä tai maanviljelijöillä oli usein yksi tai kaksi palvelijaa. Myös suhtautumisessa palvelusväkeen oli eroavaisuuksia maiden välillä. Englannissa palvelusväestä huolehtiminen katsottiin työnantajan vastuuksi ja palvelija nähtiin lähes perheenjäsenenä, kun taas Alankomaissa isännän tai emännän ja palvelijan välinen suhde oli puhtaan ammatillinen eikä palvelijan hyvinvoinnin katsottu olevan juurikaan työnantajan vastuulla.<sup>51</sup>

Palvelijan ammatti oli hyvin sukupuolittunut; esimerkiksi Amsterdamin palvelusväestä 95 prosenttia oli naisia. Niiden harvojen miespuolisten palvelijoiden – jotka muuten työskentelivät yleensä kaikista varakkaimmissa kotitalouksissa – työtehtävät erosivat merkittävästi palvelusneitojen tehtävistä. Miespalvelijoiden tehtäviin kuului muun muassa toimiminen viestinviejinä, ostostentekijöinä tai isäntänsä saattajina ja lyhdyntantajina, kun taas ruoanvalmistuksessa, siivoamisessa ja lastenhoidossa heitä ei juurikaan käytetty. Tämä on siinä mielessä ristiriitaista, että kokkien ammattikillat olivat ainoastaan miehille sallittuja, samoin kuin kaikista arvostetuimmat ja tunnetuimmat aikalaiskokit olivat usein miehiä.<sup>52</sup> Toisaalta ruoanlaitto oli uuden ajan alussa myös fyysisesti hyvin raskasta. Pelkästään ruoan valmistukseen tarvittavan avotulen sytyttämistä ja sen vahtimista pidettiin niin raskaana tehtävänä, että jokainen emäntä, jolla vain oli varaa, palkkasi

---

<sup>50</sup> Capp 2003, 127.

<sup>51</sup> Phillips 2008, 15, 80-81; Sharpe 1987, 60.

<sup>52</sup> Pennell 2012b, 116-117.

apulaisen tehtävää hoitamaan. Ruoanlaittoon saattoi sisältyä myös muita hyvin fyysisiä tehtäviä, kuten eläimen teurastus. Silti nämä askareet nähtiin yleisesti naisille varattuna alueena.<sup>53</sup> Yksi syy palvelusväen naisvaltaisuuteen oli myös se, että palvelijoiden odotettiin useimmiten työskentelevän saman sukupuolen edustajien kanssa.<sup>54</sup> Koska kotiaskareiden ja ruoanlaiton katsottiin kuuluvan emännän alueeseen, oli hänen siis luonnollista palkata apulaisiksi naisia miesten sijaan.

Kiinnostavan kurkistuksen piian työkuvaan ja vaatimuksiin tarjoaa Hannah Woolley *The Complete Servant-Maid*, ensimmäinen naisen kirjoittama ohjekirja aiheesta.<sup>55</sup> Woolleyn kirjan perusteella piian toimenkuva oli hyvin laaja – tämän tuli osata toimia niin tarjoilijana, kodinhoitajana, kamarineitona, kokkina, apulaiskokkina, lastenhoitajana, meijerikkönä, pyykkärinä, sisäkkönä kuin tiskaajanakin.<sup>56</sup> Työmäärä kuulostaa ainakin nykypäivän näkökulmasta todella suurelta, mutta 1600-luvun Englannissa ei kuitenkaan ollut harvinaista palkata yhtä palvelijaa kaikkia tehtäviä täyttämään. Aikakauden Lontoon kotitalouksista yli puolessa työskenteli niin kutsuttu *maid-of-all-work*.<sup>57</sup> Toki oli myös paljon kotitalouksia, jossa palvelijoita oli useampia ja näin ollen myös heidän tehtävänsä olivat rajatumpia. Voidaankin katsoa, että Woolleyn kirja toimi eräänlaisena yleisoppaana piian tehtäviin, josta sekä tiettyihin rajattuihin tehtäviin – kuten ruoanlaittoon – erikoistuvat että laajasti kaikista kotitaloustehtävistä huolehtivat palvelijat löysivät tarvitsemansa tiedon.

Perusteellisessa opaskirjassaan Woolley ohjeistaa piikoja edellä mainittuihin toimenkuviiin liittyvissä tehtävissä, kuten leipomisessa, ruoan säilömisessä, viinan tislaamisessa, pyykkäämisessä sekä terveydenhoidossa. Aiheet ovat melko samanlaiset kuin Woolleyn emännille suunnatussa *Accomplish'd Lady's Delight*issa. Myöskään Woolleyn ruokaohjeet piioille eivät juuri eroa hänen emännille antamista ohjeista. Kuten *Accomplish'd Lady's Delight*issa, myös *The Complete Servant-Maid*issa on esitelty eri vuodenaikoihin ja tilaisuuksiin sopivia esimerkkiaterioita, mistä voisi päätellä palvelusväen osallistuneen myös aterioiden suunnitteluun, ei ainoastaan niiden valmistukseen. Sisällön samankaltaisuudesta huolimatta erojakin löytyy – piioille suunnattu opas on emäntien opasta selkeästi laajempi. Aiemmin mainittujen kotitaloustöiden lisäksi *The Complete Servant-Maid* ohjeistaa lukijoitaan muun muassa hyviin käytöstapoihin, aritmetiikkaan sekä erilaisilla käsialoilla kirjoittamiseen.<sup>58</sup> Voidaan vai arvailla syitä siihen, miksi Woolley on katsonut kyseisten taitojen

---

<sup>53</sup> Phillips 2008, 81.

<sup>54</sup> Capp 2003, 156.

<sup>55</sup> Ibid., 130.

<sup>56</sup> Woolley 1685, A4.

<sup>57</sup> Capp 2003, 128.

<sup>58</sup> Woolley 1685, 127-134, 10, 23-34.

olevan oleellisia piikojen kohdalla, muttei emäntien. Yksi selitys saattaisi olla se, että Woolley ajatteli näiden taitojen – ja aivan erityisesti hyvän käytöksen – olevan emännille jo valmiiksi itsestään selviä asioita, kun taas vaatimattomammista oloista tuleville palvelijoille luultavasti ei.

Kun *Accomplish'd Lady's Delight*in ruokaosio alkaa suorasukaisesti reseptien esittelystä, *The Complete Servant-Maid*in ruoanlaittoon keskittyvän luvun alku sen sijaan ohjeistaa kokin tehtävästä haaveilevaa piikaa, kuinka saavuttaa tavoitteensa. Woolleyn mukaan piian on muun muassa opittava täyttämään lihaa, siipikarjaa ja kalaa, valmistamaan niille oikeanlaiset kastikkeet sekä koristelemaan annokset. Myös erilaisten tahnojen, pikkelssien sekä *kick-shaw*'n<sup>59</sup> valmistuksen hallinta on Woolleyn mukaan olennaista. Lisäksi kokiksi haluavan on oltava huoliteltu ja säästäväinen ja hänen pidettävä keittiö siistinä ja hyvässä järjestyksessä.<sup>60</sup>

Woolleyn ohjeista käy ilmi, ettei opaskirja ole suunnattu kaikista vaatimattomimmista kotitalouksissa työskenteleville palvelijoille. Perheessä, jossa olivat rahat tiukilla, piian tärkeimpiin tehtäviin tuskin olisi luettu koreilevan *kick-shaw*'n valmistamista. Samoin liha oli 1600-luvun pienituloisille sen verran harvinaista herkkua, ettei sen täyttäminen ja koristeleminen varmaankaan olisi ollut alemman keskiluokan kotitaloudessa työskentelevän kokin olennaisimpia taitoja.<sup>61</sup> Mielikuvaa Woolleyn kirjan elitistisyydestä vahvistaa myös se, että ruokaosion alussa Woolley itsekin mainitsee ohjeiden olevan nimenomaan ”aatelis- ja säätyläisperheisiin tähtääville palvelijoille”.<sup>62</sup> Woolleyn maininta paljastaa myös, kuinka eri sosiaaliluokkiin kuuluvilla kotitalouksilla oletettiin olevan erilaiset standardit myös palvelusväen suhteen. Jotta palvelija voisi tehdä vaikutuksen ylä- tai keskiluokkaiseen työnantajaansa, hänen oli tunnettava aikakauden ”trendiruoat” sekä panostettava ruoan maun lisäksi sen ulkonäköön ja annosten koristeluun.

Sen lisäksi, että palvelijan oli tietenkin tehtävä työnsä kunnolla, oli hänen oltava käytökseltään ja luonteeltaan moitteeton. Woolley katsoo, että piian on tärkeä pitää työnantajansa tyytyväisenä ja toimia tämän toiveiden mukaisesti, mutta painottaa myös, että näin tekemällä palvelija ”pakottaa” työnantajansa kohtelemaan häntä rakastavasti ja huolehtien. Palvelijan oli myös oltava hurskas. Woolley muistuttaa lukijoitaan lukemaan aamu- ja iltaruokouksensa tunnollisesti sekä kuulemaan saarnoja niin usein kuin mahdollista. Lisäksi hän opastaa piikoja olemaan aina käytökseltään nöyriä

---

<sup>59</sup> Kick-shaw oli uuden ajan alun hienostunut ja usein ulkomaalaista alkuperää oleva ruokalaji, joka oli kuitenkin sisällöltään vaatimaton. Oxford Dictionary: Kickshaw.

<sup>60</sup> Woolley 1685, 106-107.

<sup>61</sup> Sreenivasan 2012, 19.

<sup>62</sup> Woolley 1685, 106.

ja vaatimattomia, ulkoiselta olemukseltaan siistejä ja moitteettomia sekä pitämään heille uskotut salaisuudet.<sup>63</sup>

Kuten Woolleyn oppaastakin käy ilmi, 1600-luvun ihanteellinen palvelusneito oli siveellinen, ahkera ja nöyrä. Vaikka palvelijan työpäivät alkoivat aikaisin aamulla ja loppuivat vasta myöhään illalla ja ne olivat sekä fyysisesti että henkisesti kuormittavia, hänen odotettiin osoittavan palveltavaa perhettä kohtaan tottelevaisuutta, kunnioitusta ja lojaaliutta.<sup>64</sup> Myös 1600-luvun alankomaiseen kuvataiteeseen ja erityisesti muotokuvamaalauksiin on tallentunut hyvin tämänkaltainen palvelusneidon ihanne ja asema kotitaloudessa. Alla näkyy alankomaalaistaiteilija Jan Vermeerin (1632–1675)<sup>65</sup> tunnettu kuvaus palvelijasta työssään. Vuosien 1657-1858 välillä valmistuneeksi arvioidussa *Maitotytössä* nuori nainen kaataa maitoa kulhoon – ilmeisesti leipävanukasta valmistaakseen – katse tiukasti toimintaan kiinnitettynä.<sup>66</sup> Pää on peitetty huivilla ja hihat kääritty työtä varten. Nainen on juuri sellainen, kuin hänen asemassaan olevan palvelijan odotettiin olevan – työlleen omistautunut, nuhteeton ja siveellinen. Maalauksessa käytetyn matalan perspektiivin vuoksi katsoja katsoo naista ikään kuin hänen alapuoleltaan, mikä tuntuu vielä korostavan palvelijan korkeaa moraalaa. Yhtä lailla taustalla näkyvän pelkistetyin, lähes askeettisen keittiön voidaan katsoa symboloivan palvelusväeltä odotettavaa vaatimattomuutta ja nöyryyttä.



Kuva 2. Jan Vermeer, *Maitotyttö*, 1657-1658.

<sup>63</sup> Woolley 1685, A5-10.

<sup>64</sup> Phillips 2008, 83.

<sup>65</sup> Kallio, Kämäräinen, Lahtinen, Mattila & Sakari 1991, 969.

<sup>66</sup> Liedtke 2008, 76.

1600-luvun alankomaalaiseen taiteeseen erikoistuneen historioitsija Wayne Franitsin mukaan alankomaalaiset kuvataiteilijat – jotka olivat suurimmaksi osaksi miehiä – kuvasivat taiteessaan naisia usein tyypitellen. Sen sijaan, että naiset olisivat esiintyneet teoksissa itsenäisinä persooninaan, heidän tehtävänsä maalauksissa oli edustaa naisellisia hyveitä, joista yksi oli kodinhengettäenä toimiminen. Franits katsoo, että uuden ajan alun alankomaisesta kuvataiteesta välittyvä kuva naisista on passiivinen, yksipuolinen ja pinnallinen.<sup>67</sup> Aikakaudelle tyypilliseen tapaan Vermeerin maalauksessa naiseus liitetään kodinhoitoon ja ruoanlaittoon, muiden palvelemiseen. Kuten teoksen nimikin – *Maitotyttö* – paljastaa, se on niemenomaan kuvaus palvelijasta, ei nimettömäksi jääneestä naisesta, joka on Vermeerin mallina toiminut.

Toinen esimerkki palvelusneidon kuvauksesta on Pieter van den Bosin (n.1612/1613–1663/1683)<sup>68</sup> *Nuori kokki*, jossa nainen hämmentää keittokattilaa hämärässä keittiön nurkassa. Van den Bosin teoksen elementit ovat lähes identtiset Vermeerin teoksen kanssa: naisen hieman kumartunut asento, kattilaan kiinnittynyt katse, peitetty pää sekä karu keittiöympäristö. Maalaus on jälleen yksi kuvaus kodinhoidon ja ruoanlaiton naisille kuuluvista hyveistä ja siitä syystä taiteilijan ei ole ollut tarvetta kuvata malliaan todellisena persoonana. On riittänyt, että ihanne ja idea ovat välittyneet katsojalle.



Kuva 3. Pieter van den Bos, *Nuori kokki*, valmistumisvuosi tuntematon.

<sup>67</sup> Franits 1993, 14.

<sup>68</sup> Willigen & Meijer 2003, 44.

Vermeerin ja van den Bosin teokset liittävät naiseuden sekä ruoanlaiton vahvasti yhteen, eli niiden voidaan katsoa välittävän tietynlaista naisen asemaa kommentoivaa moraalista sanomaa. Jotkut taidehistorioitsijat ovat katsoneet, että itse asiassa koko 1600-luvun alankomaalaisen taiteen tärkein päämäärä oli ohjata ja ilahduttaa katsojaa tarjoamalla hänelle ihanteita ja moraalisia opetuksia. Koska teokset kuitenkin usein viehättivät katsojaa esteettisyydellään ja aiheet olivat ”realistisesti”<sup>69</sup> esitettyjä, katsoja harvoin ymmärsi, että häneen pyritään vaikuttamaan. Vaikka tämänkaltaisen tulkinta Alankomaiden kultakauden taiteen päämääristä on saanut myös kannatusta, yleisesti vallitseva käsitys kuitenkin on, että taiteilijat luultavimmin vain kuvasivat taiteessaan ympäröivää maailmaa ilman taka-ajatuksia katsojien moraaliseen kasvattamisesta. Näin ollen, vaikka taiteesta onkin luettavissa paljon aikakauden ihanteita ja aatteita, ne ovat luultavimmin päättyneet teoksiin tiedostamattomasti ja ”luonnostaan”, ei taiteilijan tai teoksen tilaajan voimakkaasta pyrkimyksestä vaikuttaa katsojiin.<sup>70</sup>

Vaikka monelle nuorelle naiselle palvelijan ammatti oli pelastus köyhyydeltä ja tavoiteltu asia, kohtasivat piit usein monenlaisia uhkia ja vaaroja työssään. Esimerkiksi piikoihin kohdistuva väkivalta ja seksuaalinen hyväksikäyttö oli melko yleistä.<sup>71</sup> Työnantajien kunnioitus palvelijoita kohtaan ei ollut mitenkään itsestäänselvä asia. Woolley tuntuu tiedostaneen tämän hyvinkin, sillä hän toteaa kirjassaan, ettei raitista, rehellistä ja hienotunteista miestä ole olemassakaan.<sup>72</sup> Woolley katsoo kuitenkin, että piian on omalla käytöksellään mahdollista nostaa statustaan ja arvostustaan työnantajan silmissä. Jos palvelija saa luotua vahvan luottamuksen ja kunnioituksen työnantajansa kanssa, saattaa hän Woolleyn mukaan päästä jopa samaan ruokapöytään perheen kanssa.<sup>73</sup>

Ruokatutkimuksessa paljon käytetty käsite kommensaalisuus viittaa yhdessä syömiseen ja juomiseen, ruoan jakamiseen.<sup>74</sup> Kommensaalisuuden katsotaan lujittavan yhteisön yhteenkuuluvaisuuden tunnetta ja näin ollen sillä, kenen kanssa ateriansa jakaa, on suuri merkitys.<sup>75</sup> Ruokaa tutkinut sosiologi ja antropologi Claude Fischler katsoo kommensaalisuuden olevan sekä sisällyttävää että

---

<sup>69</sup> Teosten realistisuutta voi pitää kyseenalaisena siitä syystä, että vaikka aiheet tulisivat tavallisesta arkielämästä ja taiteilija olisi pyrkinyt teknisesti todenmukaiseen esittämistapaan, kuvaukset ovat silti ihanteellisia ja rakennettuja ja niillä saattoi olla jokin moraalinen sanoma.

<sup>70</sup> Franits 1993, 10-11.

<sup>71</sup> Capp 2003, 128, 143.

<sup>72</sup> Woolley 1685, ei sivunumeroa.

<sup>73</sup> Ibid., 61.

<sup>74</sup> Schmidt 2014, 103.

<sup>75</sup> Eräsaari & Uusihakala 2016, 10.

poissulkevaa, sillä samalla kun se vahvistaa tietyn ryhmän yhteenkuuluvaisuutta, se sulkee ulkopuolelleen muut. Lisäksi se voi ilmentää tasa-arvoa, (kaikki ovat yhtä lailla tervetulleita saman pöydän ympärille) mutta myös hierarkioita (kenelle ruoka tarjoillaan ensimmäisenä, kuka istuu pöydän päässä). Ruoan jakamisella voidaan Fischlerin mukaan myös tuoda esiin intiimiyttä tai pyrkimystä sen luomiseen.<sup>76</sup>

Vaikka Englannissa palvelusväen ja palveltavan perheen välit olivat yleisesti lämpimämmät kuin Alankomaissa, ei yhdessä syöminen sielläkään ollut mikään normi. Ruokailutavat, -tilat sekä itse ruoka ja sen määrä olivat asioita, joilla eri yhteiskuntaluokkien erot tulivat selvästi näkyviin, vaikka saman katon alla oltaisiinkin asuttu. Kotitalouksissa perheet söivät yleisesti erillään palvelusväestä, samoin kuin lapset ruokailivat usein vanhemmistaan erillään. Nämä aikakauden realiteetit sekä käytösnormit huomioon ottaen Woolleyn kuvaileman kommensaalisuuden toteutumista palvelusneidon ja isäntäperheen välillä voidaan pitää todella merkittävänä asiana. Kutsu samaan pöytään sosiaalisessa hierarkiassa korkeammalla olevan isäntäperheen kanssa oli aikakautena suuri kunnianosoitus palvelijaa kohtaan ja merkki keskinäisen suhteen lujittumisesta.<sup>77</sup>

Hyvinvointia uuden ajan alun Amsterdamissa tutkinut historioitsija Derek Phillips korostaa, kuinka myös Alankomaissa valtasuhteet ja statuserot palvelusväen ja palveltavan perheen välillä tulivat voimakkaasti esiin nimenomaan ruoan kautta. Vaikka piika sai kotitaloudessa työskennellessään luultavasti parempaa ruokaa kuin mitä hän omassa kodissaan olisi saanut, ruokaa tarjottiin hänelle huomattavasti vähemmän kuin varsinaisille perheenjäsenille. Jos palvelija joskus pääsi samaan ruokapöytään perheen kanssa, syynä siihen oli, että hänen oli huolehdittava samalla lapsista.<sup>78</sup> Palvelusväen näkökulmasta kommensaalisuus siis useimmiten vain korosti hierarkioita kotitalouksien sisällä ja loi ulossulkemisen tunnetta tasa-arvon ja yhteenkuuluvaisuuden vahvistamisen sijaan.

### **2.3 Emännän monet tehtävät**

Palvelusneidon tavoin myös emännän tehtävät olivat moninaiset. Alimmissa sosiaaliluokissa perheen rouvat huolehtivat lähes kaikista kotitalousaskareista ja ruoanlaitosta yksin, mutta mitä korkeampi

---

<sup>76</sup> Fischler 2011, 533.

<sup>77</sup> Magagna 2012, 75.

<sup>78</sup> Phillips 2008, 83.



tuloluokka oli kyseessä, sitä vähemmän naiset askareisiin osallistuivat. Kaikista yläluokkaisimmissa perheissä naiset eivät välttämättä osallistuneet ruoanlaittoon muutoin kuin valvomalla palvelusväen toimintaa. Porvariskotien kotirouvat taas huolehtivat kodinhoidosta ja ruoan valmistuksesta yleensä yhdessä palvelusväen kanssa.<sup>79</sup>

Kiinnostavaa on, että huolimatta siitä, kuinka paljon tai vähän naiset kodinhoitoon osallistuivat, heidän oli periaatteessa osattava se hoitaa.<sup>80</sup> Tähän voidaan katsoa syyksi 1600-luvun Euroopassa vaikuttaneen vahvan kotirouvan ihanteen. Uuden ajan alun englantilaista yhteiskuntaa tutkinut historioitsija J.A. Sharpe katsoo voimakkaan kotitalousaatteen – jonka olennaisena osana ”täydellinen kotirouva” oli – kehittymisen jopa yhdeksi aikakauden erityispiirteeksi.<sup>81</sup> Kotirouvan ihanteessa vahvistui käsitys, että kotityöt ja perheen ruokkiminen ovat jollain lailla olemuksellisesti naiseuteen sidoksissa olevia tehtäviä. Uuden ajan alun kotitalouksia tutkinut Sarah Pennell katsoo hyvän kotirouvan ihanteen rakentuneen ”naisellisten hyveiden”, kuten säästäväisyyden, lempeyden sekä uskollisuuden varaan ja tulleen esiin kotitöiden, kuten ruoanlaiton kautta.<sup>82</sup>

Alankomaissa hyvä kodinhoito oli osa aikakauden siveyskäsitystä ja siistin kodin katsottiin edustavan myös moraalista puhtautta. Tahrattoman kodin hurskaina puolustajina toimivat tietenkin kotirouvat ja perheen äidit.<sup>83</sup> Siivoamisen lisäksi äidit ja tyttäret viettivät merkittävät ajan päivästäan keittiössä auttamassa ja valvomassa ruoanlaittoa. Perheen isät tai pojat eivät sen sijaan juuri keittiössä pistäytyneet, niin vahvasti ruoanlaittoaskareet olivat sukupuolittuneet.<sup>84</sup>

Perheen sisäiset roolijaot tulevat hyvin esiin taiteilija Hendrick Sorghin (n. 1610–1670)<sup>85</sup> vuonna 1663 valmistuneessa maalauksessa Jacob Bierensistä ja hänen perheestään (kuva 4). Teoksessa isä ja poika ovat ilmeisesti juuri saapuneet ruokaostoksilta kalat mukanaan. Perheen naiset sen sijaan ovat jo ruoanlaiton parissa – äiti kuorii omenoita tyttären kyniessä lintua. Palvelusneito taas on keittiön nurkassa tiskaamassa astioita, ydinperheestä selkeästi erotettuna. Keittiötilojen väljyys ja vesisuihku viittaavat perheen olleen varsin hyvin toimeentulevia.<sup>86</sup> Huomionarvoista Sorghin työssä on se, että viola da gambaa soittavaa vanhempaa poikaa lukuun ottamatta koko perhe on kuvattuna keittiössä ja

---

<sup>79</sup> Pennell 2012a, 123.

<sup>80</sup> Capp 2003, 8-9.

<sup>81</sup> Sharpe 1987, 60.

<sup>82</sup> Pennell 2012a, 124-125.

<sup>83</sup> Schama 1991, 391, 393.

<sup>84</sup> Phillips 2008, 79.

<sup>85</sup> RKD: Hendrick Martensz. Sorgh.

<sup>86</sup> Phillips 2008, 79.

jollain tavoin osallisena ruoan valmistuksessa. Vaikka miehen tehtäväksi katsottiin ruoan hankkiminen perheelle, ei aikakauden kuvataiteessa ollut yleistä kuvata miehiä keittiössä, niin vahvasti naisille kuuluvana alueena se nähtiin.<sup>87</sup> Tässä mielessä Sorghin teos on siis poikkeuksellinen.



Kuva 4. Hendrick Sorgh, *Muotokuva Jacob Bierensistä perheineen*, 1663.

Vaikka Sorghin maalaus on kuvaus kokonaisesta perheestä, sen keskiössä on perheen isä, kuten teoksen nimikin kertoo. Kalojen kanssa ovesta astuvan Jacob Bierensin katse on kohdistettu katsojaan, kun taas kaikkien keittiössä olevien katseet kiinnittyvät häneen. Isän ja pojan saapuminen keittiöön on niin merkittävä tapahtuma, että se näyttää jopa keskeyttäneen vanhemman pojan soiton. Alankomaiden 1600-luvun kuvataide on täynnä kuvauksia siitä, kuinka naiset valmistavat keittiössä ruokaa, mutta Sorghin teos tuokin esiin miehen merkityksen perheen ruokkimisessa ja melkein nostaa sen itse ruoan valmistuksen yläpuolelle. Se tuo myös esiin uuden ajan alun kotitalousihanteessa vaikuttaneen ajatuksen siitä, että selkeä työnjako perheenjäsenien välillä tuo harmoniaa perheen toimintaan. Näin voidaan todella katsoa olevan Bierensin perheen kohdalla – maalauksessa kaikilla on oma tärkeä tehtävänsä, joka edesauttaa ruoan valmistumista. Vaikka viola da gambaa soittava poika saattaa vaikuttaa tilanteeseen sopimattomalta, hänellekin on oma tärkeä tehtävänsä: musiikki-instrumentteja on nimittäin taiteessa käytetty perheharmoniaa symboloimaan.<sup>88</sup> Toisaalta soiton voidaan myös katsoa tuoneen iloa muille, ruoanlaiton parissa ahkeroiville.

Alankomaiden tavoin myös Englannissa kotityöt olivat hyvin sukupuolittuneita. Markham nimeää opaskirjassaan *The English Huswife* miehen yksiselitteisesti perheen pääksi ja katsoo työnjaon naisen

---

<sup>87</sup> Franits 1993, 86-88.

<sup>88</sup> Ibid., 88.

ja miehen välillä olevan hyvin selkeä: nainen on vastuussa kodin sisäisistä tehtävistä, kun taas mies huolehtii sen ulkopuolelle jäävistä asioista.<sup>89</sup> Todellisuudessa emännän tehtäviin saattoi kuitenkin kuulua paljon myös kodin ulkopuolelle ulottuvia askareita, kuten erilaisia puutarha- ja peltotöitä, karjanhoitoa sekä ostoksilla käyntiä.<sup>90</sup> Markham myös itse puhuu puutarhanhoidosta rouvan tehtävien yhteydessä.<sup>91</sup> Kaikista tärkeimmäksi emännän tehtäväksi Markham katsoo kuitenkin ruoanlaiton. Hänen mukaansa naisella tulee olla täydelliset tiedot ja taidot ruoanlaiton suhteen, sillä ruoanlaitto on naisen todellinen tehtävä. Jos nainen ei tätä vaatimusta täytä, hän rikkoo avioliitossaan antamaansa valaa. *Hän voi kyllä rakastaa ja totella, mutta ei palvella tai täyttää velvollisuuksia, joita häneltä odotetaan.*<sup>92</sup>

Markham siis liittää ruoanlaittotaidon osaksi avioliittoon kuuluvia vaimon velvollisuuksia ja katsoo jopa avioliiton menestymisen olevan tästä taidosta riippuvainen. Kiinnostavaa on, kuinka Hannah Woolleyn *The English Huswife*a vastaavassa emännille suunnatussa oppaassa *Accomplish'd Lady's Delight*issa ruoanlaittoa lähestytään hyvin eri tavoin. Kirjan esipuheessa lukijalle luvataan monipuolinen opas niin englantilaiseen kuin ranskalaistyylliseen ruoanlaittoon. Kirja opastaa naisia muun muassa erilaisten salaattien, kastikkeiden, piiraiden ja tahnojen valmistukseen. Esipuheen lopussa toivotaan kirjan olevan nimensä arvoinen ja tarjoavan todella iloa lukijalleen.<sup>93</sup> Woolley siis katsoo, että emännän askareet voivat olla myös mieluisia ja tuottaa nautintoa naisille. Velvollisuuksista tai emännän tehtävistä ei mainita sanaakaan, vaikka Woolleylle toki on ollut itsestään selvää, mitä vaimoilta odotetaan. Ehkä voidaankin ajatella, että kuvaamalla velvollisuudet iloa tuottavina askareina Woolley pyrkii esittämään naiset aktiivisina ja itsenäisinä toimijoina alistettuna olemisen sijaan, vaikkei todellisuus aivan niin ihanteellinen aina olisi ollutkaan.

Vaikka emännän ihanne sitoi naiset hyvin vahvasti kodin piiriin ja asetti heille vaatimuksia sen ylläpidosta, Pennell ei näe perinteistä emännän ideaa ainoastaan naisia alistavana patriarkaatin rakennuspalikkana. Hänen mukaansa kotitalousaskareisiin ja palvelusväen ohjaamiseen liittyvän vastuun kautta naiset myös vahvistivat asemaansa perheessä. Vaikka mies oli perheen pää, nainen oli hänen vaikutusvaltainen kumppaninsa.<sup>94</sup> Pennell on varmasti oikeassa siinä, että tulkinta emännistä ainoastaan alistettuna ja sorrettuna ryhmänä antaa heistä liian yksipuolisen kuvan. Perheen sisällä naiset saattoivat olla hyvinkin aktiivisia toimijoita ja heillä saattoi olla myös vaikutusvaltaa. Tämä ei

---

<sup>89</sup> Markham 1615, 5. Suomennos omani.

<sup>90</sup> Best 1986, xxvii.

<sup>91</sup> Markham 1615, 60-64.

<sup>92</sup> Ibid., 60.

<sup>93</sup> Woolley 1677, sig. A3v.

<sup>94</sup> Pennell 2012a, 124-125.

kuitenkaan tarkoita, että emännän ihanne ja sen tuoma valta ja vastuu olisivat naisia varsinaisesti voimaannuttaneet.

Historioitsija Bernad Capp tarkastelee emännän asemaa melko eri näkökulmasta kuin Pennell ja katsoo emännän ihanteen olleen nimenomaan patriarkaalisen yhteiskunnan tuotos. Cappin mukaan uuden ajan alussa hyvää emäntää verrattiin etanaan tai kilpikonnaan, sillä ne ovat molemmat erottamattomia kodeistaan, kuten kunnollisen naisenkin kuului olla. Säädyllisen rouvan ei sopinut astua pois naiselle kuuluvasta kodin piiristä ulos miesten hallitsemaan ulkomaailmaan. Naisen kunnia ja moraalinen puhtaus olivat riippuvaisia siitä, pysyikö hän naiselle varatulla, ahtaalla alueella vai lähtikö hän kylille ”humputtelemaan”. Kirjailijat ja saarnaajat varoittelivat miehiä kodin ulkopuolelle karkaavista, huvittelevista naisista ja leimasivat nämä laiskoiksi, kevytkenkäisiksi ja riettaiksi. Toisin sanoen, vaikka emännän ihanne olisikin tuonut naimisissa oleville naisille lisää valtaa perheen sisällä, se sulki heidät hyvin pienen piirin sisälle ja esimerkiksi korkeakoulutuksen, monen ammatin harjoittamisen, kaupankäynnin, yhteiskunnallisen vaikuttamisen ja jopa seurakuntien vastuutehtävien ulkopuolelle.<sup>95</sup> Toisaalta perheen sisälläkin nainen sai yleensä valtaa ainoastaan tiettyjä sääntöjä noudattamalla. Näiden sääntöjen rikkominen taas saattoi olla naiselle hyvinkin haitallista tai jopa tuhoisaa, kuten esimerkiksi Markhamin sanoista voidaan päätellä. Näin ollen – toisin kuin Pennellin kommenteista ehkä voisi tulkita – emännän ihanteen vahvistuminen ei siis mitenkään parantanut naisen asemaa yhteiskunnassa, vaan se päinvastoin vahvisti jo ennestään voimakkaita patriarkaalisia rakenteita.

Emännän moraalinen puhtaus oli ehdottoman tärkeää, mutta sen lisäksi hänen tuli olla myös kirjaimellisesti puhdas. Markham korostaa siisteyden ja tahrattomuuden merkitystä opaskirjassaan useaan otteeseen ja toteaa, että emännän on oltava siisti niin ruumiiltaan kuin vaatetukseltaan, mutta lisäksi hänen on huolehdittava muun muassa asioiden paikallaan pitämisestä, yleisestä siisteydestä ja uunin puhtaudesta. Markham katsookin likaisuuden ja laiskuuden kotirouvan ainoaksi suureksi heikkoudeksi.<sup>96</sup>

Vaikka siisti koti nähtiin hyveenä ja siihen varmaankin myös pyrittiin, todellisuus monessa porvariskodissa oli luultavasti hyvin toisenlainen. Uuden ajan alussa monet keskiluokkaiset kotitaloudet kärsivät tilanpuutteesta ja ruoanvalmistustilat olivat hyvin rajalliset. Keittiöt muissa kuin

---

<sup>95</sup> Capp 2003, 8-9.

<sup>96</sup> Markham 1615, 64, 169, 189.

eliitin kodeissa vasta alkoivat yleistyä 1600-luvulla ja ruoka saatettiin valmistaa hyvin epäihanteellisissa oloissa, kuten kellarissa. Ruoanlaitto vaati myös huomattavasti useampia vaiheita kuin nykypäivänä, jolloin monet peruselintarvikkeet, kuten voin ja juuston, voi ostaa valmiina kaupasta, lihaa ei välttämättä tarvitse edes itse leikata eikä kalaa perata, puhumattakaan eläimen teurastamisesta. Ottaen huomioon tilojen ahtauden ja ruoanlaiton sotkuisuuden, voisi kuvitella, etteivät Markhamin korkeat ihanteet kovin monessa kotitaloudessa toteutuneet.<sup>97</sup>

Emännän olennaisiin tehtäviin kuului palvelijoiden työn ohjaaminen ja valvominen, samoin kuin palvelusväen palkkaaminen oli usein naisten vastuulla.<sup>98</sup> Alankomaalaistaiteilija Nicolaes Maes (1634–1693)<sup>99</sup> on kuvannut tätä emännän ja palvelijan välistä suhdetta maalauksessaan *Joutilas palvelija* vuodelta 1655. Teoksessa työn uuvuttama palvelija on nukahtanut tuolilleen, mikä on tietysti paheksuttavaa. Hänen jaloissaan sikin sokin lojuvat astiat ja kanan suuhunsa haukannut kissa korostavat, kuinka palvelijalta on tilanne täysin pois hallinnasta. Taustalla näkyvä seurue pöydän ääressä vaikuttaa odottavan ateriansa, palvelijan nukahduksen vuoksi luultavasti turhaan. Palvelusneito itse on täysin tietämätön paikalle saapuneesta emännästä, joka on huomannut palvelijan ”laiskottelun”. Ikävästä tilanteesta huolimatta rouvan katsojaan kohdistettu lempeä katse, palvelijaan osoitettu käsi sekä pieni hymynvire kasvoilla tuntuvat kuitenkin viestivän pikemminkin sääliä ja huvittuneisuutta kuin suuttumusta palvelijaa kohtaan.



Kuva 5. Nicolas Maes, *Joutilas palvelija*, 1655.

<sup>97</sup> Pennell 2012a, 134-135.

<sup>98</sup> Capp 2003, 132; Franits 1993, 100-101.

<sup>99</sup> Kallio, Kämäräinen, Lahtinen, Mattila & Sakari 1991, 936.

Vaikka Maesin teoksen emäntä on kuvattu empaattisena ja ymmärtäväisenä palvelijaa kohtaan, tulee kahden naisen välillä oleva hierarkia selkeästi esiin. Jo rouvan ylellinen, koristeltu takki on tehnyt aikalaisille selväksi, että hän on todella talon emäntä. Yhtä lailla tapa, jolla naiset ovat teokseen aseteltu – toinen silmät suljettuina, kumaraan asentoon lysähtäneenä ja toinen ylväänä seisten – ei jätä epäilyksiä siitä, kumpi maalauksen naisista on ylempiarvoinen. Tämänkaltainen statuserojen esiintuominen esimerkiksi vaatteiden avulla olikin yleistä aikakauden kuvataiteessa. Toisaalta kotitalouskuvauksilla haluttiin myös korostaa yhteistyötä emäntien ja palvelusväen välillä ja osoittaa, kuinka rouvat tukivat alaisiaan.<sup>100</sup> Tämä pyrkimys näkyy myös Maesin teoksessa, josta ei ole luettavissa merkkejä emännän suuttumuksesta tehtävänsä laiminlyönyttä palvelusneitoa kohtaan.

*Joutilas palvelija* on aikakaudelleen hyvin tyypillinen teos: emäntä ohjaamassa tai tarkkailemassa palvelusneitoja oli Alankomaiden 1600-luvun kuvataiteen kotitalouskuvausten selkeästi suosituin teema. Toisaalta Maesin teos on siinä mielessä epätavallinen, että siinä palvelijaa ei ole kuvattu moitteettomaksi ja kuuliaiseksi työntekijäksi, kuten useimmiten oli tapana.<sup>101</sup> Edellisessä alaluvussa käsitellyt Vermeerin *Maitotyttö* ja van der Bosin *Nuori kokki* edustavat siis Maesin teosta paremmin aikakauden yleistä tapaa kuvata palvelusneitoja.

Ruoanlaittoon, käsitöihin sekä siivoukseen liittyvien kotiaskareiden on helppo kuvitella kuuluneen emännän tehtäviin. Yllättävämpää ehkä on, että niihin kuului myös alkoholin valmistus. Markhamin kattava kotitalouden opas alkaa lupauksella sisältää kaiken sen tietämyksen, joka täydellisellä emännällä tulisi olla.<sup>102</sup> Kirjan viimeinen kappale on omistettu alkoholin valmistukselle sekä leivonnalle ja siinä Markham toteaa, ettei kunnollisen emännän tulisi olla tietämätön juomien hankkimisesta, niiden annostelusta tai valmistamisesta. Vaikka Markham katsoo miehen olevan vastuussa perheen ympärivuotisesta olutvarustelusta, olisi rouvan hyvä huolehtia juoman tasapainosta ja alkoholipitoisuudesta, niin että se on kyllin vahvaa herrasmiehen juotavaksi.<sup>103</sup> Siksi kirja tutustuttaakin englantilaisen emännän oluen panemisen taitoon.

Woolleyn *Accomplish'd Lady's Delight* ei paneudu alkoholiin yhtä perusteellisesti kuin Markhamin kirja, mutta antaa sekin ohjeita muun muassa kirsikkaviinin valmistukseen sekä viinan tislaukseen.<sup>104</sup> Sekä Woolleyn että Markhamin kirjat siis osoittavat, että alue, joka nykyään liitetään pikemminkin

---

<sup>100</sup> Franits 1993, 108, 104.

<sup>101</sup> Ibid., 100.

<sup>102</sup> Markham 1615, 1.

<sup>103</sup> Ibid., 120.

<sup>104</sup> Woolley 1677, 12, 20.

miehisyyteen, katsottiin 1600-luvulla kuuluvan naisille. Markhamin teos tuntuisi jopa väittävän, ettei rouva täytä kaikkia velvollisuuksiaan, jos tällä ei ole tietämystä oluen panemisesta.

Miksi Markham ja kumppanit näkivät alkoholin valmistuksen niin olennaisena osana emännän työnkuvaa? Verrattuna nykypäivään alkoholin merkitys uuden ajan alun eurooppalaisille oli hyvin suuri ja alkoholi kuului päivän kaikkiin aterioihin. Sen katsottiin olevan lähes välttämätön ravintoaine ja siksi sitä joivatkin kaiken ikäiset kansalaiset lapsista vanhuksiin.<sup>105</sup> Alkoholia käytettiin lukuisiin eri tarkoituksiin ja tilaisuuksiin: kalenterijuhliin, uskonnollisiin ja perheen sisäisiin juhliin, erilaisiin siirtymäriitteihin, kuten häihin ja hautajaisiin tai sairauden parantamiseen ja kivun lievittämiseen. On vaikeaa keksiä tilaisuutta, johon alkoholi ei olisi sopinut ja nykypäivän standardeilla suurin osa 1600-luvun eurooppalaisista luokiteltaisiinkin yksinkertaisesti alkoholisteiksi.<sup>106</sup>

Selitystä siihen, miksi alkoholin valmistusta opetettiin nimenomaan naisille suunnatuissa keittokirjoissa, on taas etsittävä hieman syvemmältä historiasta. Keskiajan lopun Englannissa naiset nousivat merkittävään asemaan oluen panemisessa. He valmistivat ja möivät valtaosuuksien kaikesta Englannissa kulutetusta oluesta, mikä tarkoitti kyseiseen aikaan todella suurta, vaikkakaan ei kovin järjestäytyntä tai ammattimaista bisnestä. Naiset liitettiin oluenvalmistukseen niin vahvasti, että naispuoliselle oluenpanijalle oli oma nimityksensäkin, *brewster*. Vähitellen, 1400-luvun lopulla panimoalan ammattimaistuesssa ja laajentuessa miehet alkoivat kuitenkin kontrolloida alaa ja 1500-luvun alussa naisten merkitys oluen valmistuksessa oli jo huomattavasti pienempi. Samoihin aikoihin myös nimitys *brewster* vaihtui sukupuolineutraalimpaan *breweriin*.<sup>107</sup> Kiinnostavaa on, että ilmiö ei ollut yksinomaan Englannille tyypillinen – myös Alankomaissa naiset olivat olleet keskeisessä roolissa oluen valmistuksessa ja panimoteollisuudessa 1600-luvun alkuun saakka, minkä jälkeen ala vähitellen miehisty.<sup>108</sup> 1600-luvulle tultaessa panimoala ei enää ollut naisten hallussa, mutta tarkastelussa olevat keittokirjat osoittavat käsityksen siitä, että alkoholin valmistus on tärkeä taito naiselle, eläneen yhä vahvasti.

Huolimatta naisten merkittävästä roolista alkoholin valmistuksessa, naisten ja alkoholin välinen suhde oli hieman ristiriitainen. Naisia opastettiin alkoholin valmistukseen, mutta heidän ei itse katsottu osaavan kontrolloida aineen vaikutuksia. Naisten juomista myös paheksuttiin ja pyrittiin

---

<sup>105</sup> Albala, 2015, 43-44.

<sup>106</sup> Martin 2009, 3; Martin 2001b, 119-120.

<sup>107</sup> Bennett 1996, 3.

<sup>108</sup> Unger 2001, 160.

kontrolloimaan miesten juomista enemmän.<sup>109</sup> Naiset nähtiin alkoholin uhreina sekä heidän itse humaltuessaan, että heidän miestensä kadotessa oluttupiin. Tosin myös miesten alkoholin käyttöön suhtauduttiin kaksinaismoralistisesti: viinapäättä oli oltava, mutta liiallinen päihtyminen taas ei ollut hyväksyttävää.<sup>110</sup>

Osin syynä alkoholin suureen kulutukseen oli puhtaan, turvallisesti juotavan veden ja sen vaihtoehtojen vähyys, mutta alkoholin käytön uskottiin myös olevan todella hyväksi terveydelle.<sup>111</sup> Aikakautena ennen tehokkaita särkylääkkeitä alkoholia käytettiin yleisesti myös kivunlievitykseen.<sup>112</sup> Tutkielman seuraavassa, ruumiillisuutta käsittelevässä luvussa syvennyttäänkin tarkemmin alkoholin lääkinnälliseen käyttöön sekä aikakauden muihin terveystäsityksiin ja vartaloihanteisiin.

---

<sup>109</sup> Martin 2001a, 38.

<sup>110</sup> Ibid., 38.

<sup>111</sup> Martin 2009, 2; Albala 2015, 44.

<sup>112</sup> Lindemann 2010, 113.



### 3. Ruoka muokkaa ruumista

#### 3.1 Vartaloihanteet uuden ajan alussa

Nykypäivänä olemme äärimmäisen tietoisia siitä, kuinka syömämme ruoka vaikuttaa ruumiimme koostumukseen ja ulkonäköön. Tiedämme tarkkaan, minkälainen ruoka lihottaa meitä ja toisaalta minkälainen ravinto auttaa painonhallinnassa. Aikakaudellemme tyypillinen hoikkuuden ja terveellisyyden ihannoiti näkyy vahvasti ruokakulttuurissamme ja -ihanteissamme: ideaalina pidetään kevyttä, kasvispainotteista ja vähärasvaista ruokavaliota ja ruokatrendeissä ovat näkyneet muun muassa niin sanotut superfoodit. Nykyajan ruokakulttuuri on siis vahvasti sidoksissa vallalla oleviin terveys- ja vartaloihanteisiin, mutta kuinka tilanne oli uuden ajan alussa? 1600-luvun porvariston ruokapöydässä tavoiteltiin ylitsepursuavuutta ja runsautta, mutta oliko myös aikakauden ideaalivartalo runsas?

Historioitsija Christopher Forth käsittelee artikkelissaan *Melting Moments: The Greasy Sources of Modern Perceptions of Fat* lihavuuden ja läskin kulttuurihistoriaa. Forthin mukaan tämän hetken historian tutkimus näyttää kallistuvan siihen käsitykseen, että lihavuuskammon juuret ovat syvällä 1500-luvulla, josta ne ovat vähitellen voimistuneet ja kehittyneet tämän päivän laihaan ja lähes rasvattoman vartalon ihanteeseen.<sup>113</sup> Monet seikat vaikuttaisivat tukevan tätä käsitystä. Vielä keskiajalla lihavuuteen suhtauduttiin paljon myönteisemmin ja se oli vaurauden, hedelmällisyyden ja hyvinvoinnin merkki.<sup>114</sup> Syömisen ajateltiin tekevän komeaksi ja laiha vaimo oli häpeäksi talonpojalle.<sup>115</sup> 1600-luvulla suhtautuminen lihavuuteen oli sen sijaan muuttunut jo selkeästi negatiivisemmaksi: sen katsottiin edustavan muun muassa laiskuutta, tyhmyyttä sekä moraalista rappiota.<sup>116</sup>

Usein mielikuvissa 1600-lukuun kuitenkin yhä liitetään runsas ja pyöreä vartaloihanne ja barokin ajan kuvataide tuo heti mieleen Rubensin muodokkaat naiset. Käsitys 1600-luvusta lihavuutta ihannoivana aikakautena on ilmeisesti elänyt myös akateemisessa tutkimuskirjallisuudessa, sillä vuonna 1990 ilmestyneessä artikkelissaan *Culture in the Mirror: Sociocultural Determinants of Body Image* psykologian professori April Fallon toteaa, kuinka 1400-luvulta 1700-luvulle läski nähtiin

---

<sup>113</sup> Forth 2012, 85.

<sup>114</sup> Ibid., 87-88.

<sup>115</sup> Bearsworth & Keil 1997, 176.

<sup>116</sup> Korhonen 2005, 52.

sekä eroottisena että muodikkaana.<sup>117</sup> Jos lihavuutta on todella alettu kammoksua jo 1500-luvulla ja käsitys 1600-luvusta runsauden vuosisatana on virheellinen, mistä kyseinen mielikuva on alun perin syntynyt?

Yksi selitys 1600-lukuun liitetylelle mielikuvalle runsaasta vartaloihanteesta voisi löytyä nimenomaan aikakauden kuvataiteesta vaikuttaneesta barokin tyylisuuntauksesta. Myös Fallon perustele näkemystään läskin muodikkuudesta kuvataiteella, jossa rehevät vartalot eivät olleet mikään harvinaisuus.<sup>118</sup> Alla on nähtävissä yksi Rembrandt van Rijnin (1606-1669)<sup>119</sup> alastonkuvauksista, *Istuva alaston* vuodelta 1631. Nykypäivän standardeilla alaston näyttäytyy melko runsaana ja teosta voisi kuvailla jopa rujoksi. Ihon poimut on kuvattu syvinä eikä kasvojen piirteitä voi kuvailla kovin siroiksi tai hienostuneiksi. Alastoman katse kohdistuu rohkeasti katsojaan ja asentoa voisi kuvata jopa viekoittelevaksi, mutta niiden synnyttämä vaikutelma on pikemmin vaivaannuttava tai huvittava kuin viettelevä. Miten teokseen oikein pitäisi suhtautua – mitä Rembrandt on alastomallaan halunnut sanoa?



Kuva 6. Rembrandt van Rijn,  
*Istuva alaston*, 1631.

---

<sup>117</sup> Fallon 1990, 85.

<sup>118</sup> Ibid., 85.

<sup>119</sup> Westermann 1996, 31.

Renessanssin ihanteen mukaan taiteen tuli jäljitellä luontoa, mutta sen tuli jäljitellä sitä ”parhaimmillaan”. Tämä tarkoitti, että esimerkiksi naista maalatessa taiteilijan tuli pyrkiä kuvaamaan kaikkein ihanteellisimmat piirteet, joita naisissa ylipäättään on, eikä missään nimessä vain kopioida yhtä mallia kaikkine tämän virheineen ja epätäydellisyyksineen.<sup>120</sup> Vaikka Rembrandtin aikakautena renessanssin tyyliuuntaus oli jo vaihtunut barokkiin, monet renessanssitaiteen ihanteet elivät edelleen. Rembrandtin *Istuva alaston nainen* ei saanut osakseen ihailua, vaan taiteilijaa kritisoitiin juuri siitä, että hänen alastonmallinsa edustivat ”virheellistä jäljitelmää luonnosta”. 1600-luvulla elänyt teatterikriitikko Andries Pels paheksui sitä, etteivät Rembrandtin mallit edustaneet ”kreikkalaista Venusta vaan pikemminkin pesijänaisia tai turpeentalloja suoraan ladosta”. Mallien vartalot eivät hänestä olleet tarpeeksi sopusuhtaisia: rinnat olivat liian pienet suhteessa muuhun vartaloon, vatsat taas liian suuria.<sup>121</sup> Tätä epätäydellisyyden esittämistä eivät monet Rembrandtin aikalaiset voineet ymmärtää. Miksi kuvata taiteessa jotain niin rujoa ja rumaa, kun voisi yhtä hyvin maalata jotain, mikä olisi ilo silmälle?

Aikalaisten reaktioiden perusteella voi siis todeta, että *Istuva alaston* ei todellakaan sopinut aikakautena vallitseviin kauneusihanteisiin, mutta tämä herättääkin kysymyksen, miksi Rembrandt on teoksen alun perin tehnyt. Halusiko taitelija kenties kapinoida kauneusihanteita vastaan? Kyse tuskin oli siitä, vaan selitys rujolle esitystavalle saattaa löytyä teoksen genrestä. *Istuvaa alastonta* voidaan pitää harjoitelmana, jonka pyrkimyksenä on nimenomaan esittää malli niin todenmukaisesti kuin mahdollista, ei siis ”jäljitellä luontoa parhaimmillaan”. Vaikka realismi ei ilmeisestikään miellyttänyt kaikkia, kyseisen aikakauden flaamilaiselle sekä alankomaiselle taiteelle se oli tyyppillistä ja saattoi mennä taiteen esteettisten ihanteiden edelle. Taiteilijoiden keskuudessa vallitsi käsitys, että se, joka maalaa todenmukaisimmin, on taiteilijoista paras.<sup>122</sup>

Samoihin aikoihin myös taiteilijan vapaus valita teostensa aiheet kasvoi.<sup>123</sup> Näin ollen pyöreiden tai lihaviin vartaloiden esiintyminen barokin ajan kuvataiteessa ei kerro niinkään aikakaudella vallinneesta kauneusihanteesta kuin realistiseen kuvaustapaan tähtäävästä tyyliuuntauksesta. Toisin sanoen, kaikkea, mitä menneiden vuosisatojen taiteessa on nähtävissä, ei voida tulkita heijastuksena kyseessä olevan aikakauden ihanteista. Huolimatta vallitsevista ihanteista, vartaloita on aina ollut erikokoisia ja -näköisiä, joten miksi taiteessa esiintyvät vartalot edustaisivat aina ideaalia? Sen sijaan

---

<sup>120</sup> Westermann 1996, 88-89.

<sup>121</sup> Ibid., 88.

<sup>122</sup> Franits 1993, 12.

<sup>123</sup> Westermann 1996, 88; Gaiger 2012, ei sivunumeroita.

Rembrandtin aikalaisten kriittinen suhtautuminen taitelijan alastonpiirrokseen vain vahvistaa käsitystä siitä, ettei 1600-luvullakaan lihavuutta tavoiteltu.

Toki lihavuus ja laihuus ovat suhteellisia käsitteitä ja se, mitä 1600-luvulla pidettiin sopusuhtaisena, saattaa meidän silmissämme näyttäytyä jonain ihan muuna. Alla näkyy alankomaisen Pieter Feddesin puupiirros *Pygmalion* vuodelta 1615. Vaikka edellisessä kappaleessa juuri korostin, ettei kuvataiteessa esiintyvien vartaloiden voida kyseenalaistamatta tulkita edustavan aina kyseessä olevan aikakauden ideaalia, *Pygmalionin* tapauksessa kuitenkin katsoisin, että kuvatut vartalot heijastavat nimenomaan ihanteita. Puupiirroksen aihe on yksi kuvataiteen historian klassikoista ja se esiintyy useiden eri vuosisatojen taiteilijoiden tuotannoissa, aina hieman erinäköisenä, kyseessä olevan aikakauden kauneusihanteista riippuen.<sup>124</sup> Kreikkalaisen mytologian mukaan Pygmalion oli kuvanveistäjä, joka veisti norsunluusta niin kauniin naisen, että rakastui tähän. Jumalatar Venuksen ansiosta patsas heräsi henkiin ja Pygmalion avioitui luomuksensa kanssa.<sup>125</sup> Näin ollen maalauksen veistetty nainen ei edusta ketä tahansa tavallista kaduntallaajaa, joka on suostunut taiteilijan malliksi, vaan ihanteellista, tarkoin rakennettua naiskauneutta. Siksi voimme tulkita teoksessa esiintyvän naisen myös aikakauden kauneusihanteiden mukaiseksi.



Kuva 7. Pieter Feddes, *Pygmalion*, 1615.

<sup>124</sup> Katso esim.

[http://www.wga.hu/html\\_m/b/bronzino/4/pygmalio.html](http://www.wga.hu/html_m/b/bronzino/4/pygmalio.html);

[http://www.wga.hu/html\\_m/f/falconet/pygmalio.html](http://www.wga.hu/html_m/f/falconet/pygmalio.html);

[http://cartelfr.louvre.fr/cartelfr/visite?srv=car\\_not\\_frame&idNotice=28349](http://cartelfr.louvre.fr/cartelfr/visite?srv=car_not_frame&idNotice=28349).

<sup>125</sup> Eck 2010, 1-2.

Miltä tämä 1600-luvun ihannenainen sitten näyttää? Feddesin puupiiirroksen nainen on kuvattu takaapäin ja patsas kannattelee käsillään kangasta ikään kuin peittääkseen itseään. Vartaloa ei voi kuvailla siroksi, vaan se on pikemminkin hyvin vahvan ja lihaksikkaan, lähes miehekkään näköinen. Verrattuna meidän päivämme kauneusihanteeseen, nainen on hyvin muodokas, jopa rotevan oloinen, mutta silti häntä ei kuvailisi lihavaksi, sillä muodokkuudesta huolimatta vartalo on kiinteä. Feddesin teoksen naishahmon perusteella voisi siis katsoa, että vaikka 1600-luvullakaan lihavuus ei ollut muodissa, oli naisen vartaloihanne nykypäivään verrattuna runsaampi, eikä varsinaista laihuutta tavoiteltu. Miehen ideaalivartalo ei sen sijaan 400 vuodessa näytä muuttuneen yhtä paljon. Pygmalion itse on teoksessa malliaan verhotumpi, mutta silti on selvää, että kankaan alla on hoikka vartalo. Kuvanveistäjä on hyvin lihaksikkaan ja voimakkaan näköinen, mutta myös selkeästi patsasta solakampi. Raajat ovat pitkät ja vahvat. Tämä saakin pohtimaan, suhtauduttiinko 1600-luvulla naisten ja miesten vartaloihin ja lihavuuteen kenties eri tavoin ja oliko sukupuolille erilaiset arviointikriteerit ja vaatimukset.

Uuden ajan alun kauneusihanteita tutkineen Anu Korhosen mukaan aikalaislähteet viittaisivat miesten lihavuuden olleen naisten lihavuutta suurempi ongelma uuden ajan alussa, tai ainakin se sai enemmän huomiota osakseen. Laihdutuskirjallisuus esimerkiksi oli usein miehille suunnattua. Toisaalta tämän voidaan katsoa johtuneen myös siitä, että koko kyseisen ajan kirjallinen kulttuuri oli enemmän miehille kuin naisille suunnattua ja että naiset osasivat miehiä harvemmin lukea ja kirjoittaa. Voi siis hyvin olla, että lihavuus on mietityttänyt ja vaivannut yhtä lailla naisiakin, mutta he ovat käsitelleet asiaa suullisesti, minkä vuoksi siitä ei ole jäänyt samanlaista kirjallista dokumentaatiota kuin miesten pohdinnasta. Joka tapauksessa, kauneusihanteet todella olivat eri sukupuolille hieman erilaiset. Miehille solakkuutta tärkeämpää oli pituus, vaikka hoikkuutta ja sopusuhtaisuutta arvostettiin kyllä myös. Samoin atleettisuus ja voimakkuus nähtiin viehättävinä. Naiselle taas pienen pyöreiden ei katsottu olevan niin haitaksi, vaan jopa tuovan tälle toivottavaa pehmeyttä.<sup>126</sup> Runsaiden muotojen on myös usein katsottu symboloivan hedelmällisyyttä, joten voisi kuvitella, että myös tästä syystä naisille rehevyys on ollut sallitumpaa kuin miehille.<sup>127</sup>

Erilaisten kauneuskriteerien lisäksi naisilla ja miehillä katsottiin olevan erilaiset mahdollisuudet oman kehonsa hallintaan. Ruumiillisuutta uuden ajan alun Englannissa tutkinut Susanne Scholz katsoo aikalaiskirjallisuuden viittaavan siihen, että vartaloiden voimakas sukupuolittuneisuus olisi

---

<sup>126</sup> Korhonen 2005, 50, 57, 68.

<sup>127</sup> Forth 2012, 87.

peräisin nimenomaan uuden ajan alusta, tarkemmin ottaen 1590-luvulta ja jo silloin oikeus oman kehollisuuden kokemiseen ja itsemääräämiseen oli lähes ainoastaan miehillä. Tämä antoi tietenkin miehille naisia enemmän valtaa, sillä muita pystyi hallitsemaan vain, jos hallitsi myös itsensä – eikä naisten siis katsottu kykenevän tähän.<sup>128</sup> Scholzin näkemys voisi osaltaan myös selittää sitä, miksi laihdutusohjeet olivat usein miehiltä miehille suunnattuja. Jos naisten ei katsottu kykenevän kontrolloimaan omaa kehoaan, miksi edes vaivata heitä dieeteillä, joita he eivät kuitenkaan pystyisi noudattamaan?

Kuten on jo useampaan kertaan todettu, lihavuus nähtiin jo 1600-luvulla epämiellyttävänä ja ei-toivottavana, mutta kuinka tämä ilmiö sopi yhteen 1600-luvun ruokakulttuurissa vaikuttaneen runsauden ihanteen kanssa? Tutkielman edellisessä luvussa tuli vahvasti esiin, kuinka aikakauden ihanteen mukaan eliitin ja porvariston vaatimattomampienkin aterioiden tuli sisältää useita eri ruokalajeja sekä -annoksia ja ruoka huuhdottiin alas runsaalla määrällä olutta. Vaikka porvariston kaikki ateriat eivät aivan tämän ihanteen mukaisia olisi ollutkaan, ne keillä oli varaa, söivät varsin tuhdisti.<sup>129</sup> Siksi tuntuukin hieman ristiriitaiselta, että jo uuden ajan alussa lihavuutta paheksuttiin ja siihen liitettiin monia kielteisiä mielikuvia. Kuinka aikakauden eliitti ja porvaristo pystyivät syömään loputtomalta tuntuvia, raskaita ja rasvaisia aterioita, juomaan turvottavia oluita ja silti välttämään lihomista?

Vaikka uuden ajan alussa ihmiset eivät varsinaisesti pyrkineet pudottamaan painoaan, sillä he eivät käsittäneet lihavuuttaan painon kautta, erilaisia ravitsemusohjeita ja laihdutusneuvoja on aikakaudelta löydettävissä.<sup>130</sup> Tämä oli 1600-luvulla vielä melko uusi ilmiö, sillä vaikka jo keskiajalla ylensyöntiä ja ahmimista paheksuttiin ja kuuluisista ahmateista kerrottiin varoittavia kauhutarinoita, paheksunta ei kuitenkaan juuri kohdistunut ahmattien kehoon, vaan nimenomaan ylensyönnin moraaliseen arveluttavuuteen. 1600-luvulle tultaessa suhtautuminen oli kuitenkin muuttunut, eikä ahmimiseen suhtauduttu enää vain moraalisenä ongelmana vaan sitä tarkasteltiin myös terveydellisestä näkökulmasta.<sup>131</sup>

Thomas Cogan puhuu vuonna 1605 ilmestyneessä terveysoppaassaan *The Hauen of Health* terveellisen elämän ja kohtuullisuuden puolesta. Coganin mukaan ihanteellista olisi nousta

---

<sup>128</sup> Scholz 2000, 8.

<sup>129</sup> Korhonen 2005, 67-68.

<sup>130</sup> Ibid., 63-65.

<sup>131</sup> Schwartz 1986, 9; Korhonen 2005, 54-55.

ruokapöydästä, kun ruokahalua vielä on – toisin sanoen itsensä täyteen syömistä tulisi välttää. Cogan tosin toteaa, kuinka houkutuksia on tarjolla liiaksikin ja siksi kohtuudessa pysyminen vaatii vahvaa tahtoa. Lukijoilleen hän tarjoaa kirjassaan kolmea erilaista ruokavaliota: kokonaisen, niukan sekä hoikan ruokavalion. Coganin mukaan vaihtoehtoista runsain – kokonainen ruokavalio – ei vain ylläpidä kehon voimaa, vaan myös lisää sitä, kun taas hoikka ruokavalio puolestaan vähentää voimia ja on suunnattu esimerkiksi paaston ajalle. Se sisältää leipää, juoman sekä hieman kananmunia, mutta tarkempia annosmääriä tai kuurin kestoa ei mainita. Niukka ruokavalio sen sijaan ei täytä eikä pidä nälässä, vaan tähtää kohtuulliseen keskitiehen ja onkin siksi Coganin mukaan kolmesta vaihtoehdosta parhain. Hän kuitenkin lisää, että jos lukija on taipuvainen äärimmäisyyksiin eikä kykene pidättäytymään kohtuudessa, tulisi hänen niukkaa ruokavaliota mieluummin noudattaa kokonaista ruokavaliota, sillä se ylläpitää vartalon voiman ja on siksi terveydelle parempi vaihtoehto.<sup>132</sup> Coganin näkemyksen mukaan terveyden tulisi siis mennä esteettisten seikkojen edelle.

Kuten jo aiemmin kävi ilmi, suurin osa uuden ajan alun laihdutuskirjallisuudesta oli miehille suunnattua. Gervase Markham on naisille suunnatussa kotitalousoppaassaan tuonut kuitenkin esiin näkemyksiään kunnollisesta ravinnosta, vaikkei hän varsinaisia laihdutusvinkkejä annakaan. *English Huswife* puhuu emännän ruokavaliosta seuraavasti:

*Olkoon hänen ruokavalionsa terveellinen ja puhdas, valmistettu määriteltynä aikoina sekä keitetty huolellisuudella ja ahkeruudella. Tyydyttäköön se luonteemme pikemmin kuin mieltymyksemme, pyrkiköön se voittamaan nälän pikemmin kuin herättämään uusia ruokahaluja. Perustukoon se enemmän hänen oman puutarhansa antimisiin kuin torien tarjontaan ja olkoon se arvostettu mieluummin kotoisan tunnettavuutensa kuin ulkomaisten harvinaisuuksiensa ja vierauksiensa ansiosta.*<sup>133</sup>

Coganin ja Markhamin näkökulmat ihanteelliseen ruokavalioon ovat hieman erilaiset. Cogan antaa melko konkreettisiakin neuvoja, kuinka pitää huolta linjoistaan, ja ottaa huomioon ihmisten erilaisuuden tarjoamalla useampia vaihtoehtoisia ruokavalioita. Hänen tärkeimpinä tavoitteinaan ovat selkeästi terveyden ylläpitäminen ja lihomisen välttäminen. Markhamin ohjeistus sen sijaan on melko ympäröivä ja monitulkintainen, eikä hän anna lukijoilleen yhtä käytännöllisiä tai selkeitä ohjeita kuin Cogan. On kiinnostavaa huomata, kuinka hänen näkemyksensä ruoan puhtaudesta, säännöllisistä ruoka-ajoista sekä lähituotannosta voisivat yhtä hyvin olla jostain nykypäivän ravinto-oppaasta. Vaikka Cogan ja Markham korostavat kirjoissaan eri asioita, on ohjeista silti tulkittavissa myös

---

<sup>132</sup> Cogan 1605, 167-171.

<sup>133</sup> Markham 1615, 8. Käännös omani.

samankaltaisia ihanteita. Molemmat painottavat itsekurin sekä kohtuullisuuden merkitystä. Cogan suosittelee lukijoilleen esimerkiksi ruokamäärien ja erityisesti lihan vähentämistä ja katsoo sen olevan avain pitkään elämään. Markham ei suoranaisesti kehota lukijoitaan painon tarkkailuun tai laihduttamiseen, mutta näkee yhtä lailla kohtuullisuuden ja itsekurin tavoiteltavana hyveenä. Ruokavalion on oltava terveellinen ja sen tärkein päämäärä on sammuttaa nälkä, ei herättää lisää haluja.

Markhamin ravintofilosofia tuntuisi kuitenkin olevan hieman ristiriidassa hänen ruoanlaitto-ohjeidensa kanssa. Markham korostaa ruoan merkitystä nälän sammuttajana ja kehottaa emäntiä kohtuullisuuteen, mutta *English Huswifens* ruoanlaittoa esittelevässä luvussa aterioita lähestytään niiden näyttävyyden, hienostuneisuuden sekä muodikkuuden kautta. Ohje ”Salaatteja vain näön vuoksi” opastaa, kuinka valmistaa salaatti, jonka ainoa tehtävä on tehdä vaikutus vieraisiin.<sup>134</sup> Ruokavaliosta puhuessaan Markham katsoo, että emännän tulisi suosia tuttuja kotimaisia ruokalajeja ulkomaisten sijaan, mutta ruoanlaitto-osiossa hän kuitenkin esittelee useampia ulkomaisia erikoisuuksia, kuten viillokin (”joka on suuressa suosiossa ja arvossa Ranskassa, Espanjassa, Italiassa ja muissa erikoisissa maissa”), *olla podridan* (”ainut keitetystä lihasta valmistettu pääruoka, joka on arvostettu koko Espanjassa”) sekä Genovan tahnan.<sup>135</sup> Markhamin kirjassa on siis nähtävissä kahdenlaiset, toisiensa kanssa ristiriitaiset ihanteet: yhtäältä kotirouvan on huolehdittava ruoan terveellisyydestä, suosittava kotimaisia ja mielellään omasta puutarhasta poimittuja raaka-aineita, toisaalta ruokaa tarjoiltaessa vieraille olisi aterian oltava myös muodikas, runsas sekä näyttävä.

Uuden ajan alun vartaloihanteita ja dieettikirjallisuutta tarkastellessamme on muistettava, kuinka pienelle osalle väestöä laihduttamiseen tai vartaloihanteisiin liittyvät kysymykset loppujen lopuksi olivat relevantteja. Ruokavalintoja maun ilmentäjinä tutkinut Bourdieu katsoo vartaloihanteiden olevan luokkasidonnaisia, sillä eri yhteiskuntaluokkiin (ja ammatteihin) kuuluvat saattavat arvioida kehoaan eri kriteereillä. Työväenluokkaan kuuluvalla, raskasta fyysistä työtä tekevälle on usein tärkeämpää vartalon voimakkuus kuin sen muoto tai ulkonäkö, kun taas kevyempää istumatyötä tekevä, keskiluokkaan kuuluva saattaa panostaa ruoan keveyteen ja monipuolisuuteen.<sup>136</sup> Samankaltainen jako vaikutti jo uuden ajan alussa. Kuten kyseisen aikakauden reseptikirjat ja erilaiset laihdutusoppaat osoittavat, ne, joilla oli varaa – eli yhteiskunnan eliitti sekä porvaristo – huolehtivat jo kyseisenä aikakautena linjoistaan ja pyrkivät katsomaan, mitä suuhunsa pistivät. Vähävaraisille

---

<sup>134</sup> Markham 1615, 66-67.

<sup>135</sup> Ibid., 67, 77, 116.

<sup>136</sup> Bourdieu 1986, 190.



ruoan tärkein tehtävä taas oli yksinkertaisesti sammuttaa nälkä ja auttaa työnteossa jaksamisessa. Jos 1600-luvun alempiin luokkiin kuuluvat, usein raskasta fyysistä työtä tekevät olisivat törmänneet edellä mainittuihin laihdutusoppaisiin, niiden neuvot ”rajoita lihankulutusta vain yhteen annokseen per ruokalaji” tai ”suosi oman puutarhan antimia ulkomaisten harvinaisuuksien sijaan” olisivat kuulostaneet heistä täysin absurdeilta, sillä todennäköisesti heitä vaivasi lihavuuden sijaan pikemminkin huoli siitä, onko ruokaa riittävästi. Alemmilla luokilla oli harvemmin varaa itse valita, mitä tai kuinka paljon he söivät ja kaikista heikoimmassa asemassa olevat joutuivat niukkoina aikoina jopa näkemään nälkää.<sup>137</sup>

Voidaan siis katsoa, että lihomisen vaara uuden ajan alun työläisillä, talonpojilla ja muilla vähävaraisilla oli hyvin pieni. Mutta toisin kuin meidän päivänämme, lihavuuden tavoin myös laihuus oli epäviehättävää ja ei-toivottavaa. Liika laihuus nähtiin jopa sairauden kaltaisena, ihmiselle vaarallisena tilana, josta lääkäritkin varoittelivat.<sup>138</sup> Näin ollen, uuden ajan alun sopusuhtainen ja pehmeä ihannevirtalo oli helpoimmin saavutettavissa niille, joilla ei ollut alituista huolta siitä, onko ruokaa tarjolla riittävästi, eli porvaristolle ja eliitille. Laihuutta ei kuitenkaan kammoksuttu vain siksi, että se olisi liitetty alhaiseen statukseen yhteiskunnassa. Myös vapaaehtoinen syömättömyys ja ruokahalun puute olivat epäilyttäviä.

Ruokaa ja syömistä Shakespearen näytelmissä tutkinut Joan Fitzpatrick tuo esiin, kuinka kirjailijan tuotannossa toistuu epäluuloinen suhtautuminen ihmisiin, jotka eivät nauti syömisestä ja juomisesta. Vuonna 1601 valmistuneessa näytelmässä *Windsorin iloiset rouvat*, hupsu Laiheliini kieltäytyy syömästä ja kärsii siksi jatkuvasta epäonnesta rakkaudessa. Myös kirjailijan paria vuotta myöhemmin ilmestyneessä teoksessa *Mitta mitasta* Angelon syömättömyys liitetään huonoon menestykseen naisten kanssa.<sup>139</sup> Syömisestä siis katsottiin olevan ihmiselle niin luonnollinen ja nautinnollinen toiminto, että siitä kieltäytyvät nähtiin jollakin tapaa epäluonnollisina ja jopa sairaina ja näin ollen myös epäviehättäviä. Tämä käsitys näkyi myös vartaloihanteessa, jonka mukaan sopusuhtainen, mutta kuitenkin pehmeä, eikä liian hoikka vartalo oli kaikista ideaalisin. Näin ollen, vaikka nykypäivänä yhä vaikuttavan lihavuuskammon juuret olisivatkin syvällä uuden ajan alussa, on selvää, että meidän aikamme hyvin hoikka vartaloihanne on melko kaukana siitä, mitä 1600-luvulla on pidetty viehättävänä.

---

<sup>137</sup> Sharpe, 1987, 50-52.

<sup>138</sup> Korhonen 2005, 57.

<sup>139</sup> Fitzpatrick 2007, 23-24.

### 3.2 Humoraalioppi

Tutkielmani kuvallisista ja kirjallisista aineistoesimerkeistä on noussut esiin, kuinka lihavuutta pyrittiin välttämään sekä ulkonäöllisistä että terveydellisistä syistä. Forth kuitenkin korostaa artikkelissaan, kuinka rasva ja ihra koettiin epämiellyttäväksi ja jopa vastenmielisiksi myös niiden koostumuksen takia. 1600-luvulla lihaviin katsottiin olevan hikisiä sekä rasvaisia, ja heidän vartalonsa nähtiin ikään kuin vuotavina ja häiriintyneinä. Forth näkee tämän olleen osin seurausta uuden ajan alussa vaikuttaneesta humoraaliopista, jonka mukaan ihmisen fyysinen hyvinvointi oli sidoksissa kehon nesteisiin.<sup>140</sup>

Antiikin Kreikassa kehitetty humoraalioppi määritteli vahvasti lääketiedettä ja ravitsemusoppia uuden ajan alun Euroopassa. Antiikin aikaisessa lääketieteellisessä kokoelmateoksessa, *Corpus Hippocraticum*issa esitelty oppi pohjautuu neljän elementin – tulen, veden, ilman ja maan – ja niitä vastaavien olotilojen – kuuman, kylmän, kostean sekä kuivan – vaikutukseen ihmisen kehoon ja terveyteen. Näiden neljän elementin ja olotilan katsottiin olevan sidoksissa kehon neljään perusnesteeseen: vereen, mustaan ja keltaiseen sappeen sekä limaun, jotka taas vastasivat neljää eri temperamenttityyppiä: sangviinista, melankolista, koleerista sekä flegmaattista. Ihmisen terveys oli riippuvainen nesteiden välisestä tasapainosta ja sairastumisen uskottiin johtuvan tämän tasapainon häiriintymisestä. Opin merkittävimpinä kehittäjinä voidaan pitää kahta antiikin kreikkalaista lääkäriä, Hippokratesta sekä Galenosta.<sup>141</sup>

Humoraaliopissa ihminen nähtiin monimutkaisena kokonaisuutena ja sairastuminen oli aina merkki tasapainon järkkymisestä jollakin osa-alueella. Koska jokaisella ihmisellä oli oma erityinen nestetasapainonsa sekä temperamenttinsa, tuli jokaisen myös etsiä juuri itselleen sopiva tasapaino näiden olotilojen ja toimintojen välillä. Lääkärin tehtävä sen sijaan oli tuntea ruumiin toiminnot, tunnistaa sairaudet ja osata vaikuttaa niihin. Terveyttä pyrittiin ylläpitämään ja sairauksia parantamaan niin kutsuttujen ei-luonnollisten – toisin sanoen kehon ulkopuolisten – tekijöiden avulla, joita olivat ilma, uni ja valveaika, ruoka ja juoma, rasitus ja lepo, kuonaneritys sekä intohimot ja tunteet.<sup>142</sup>

---

<sup>140</sup> Forth 2012, 86, 93.

<sup>141</sup> Mikkeli 1999, 14-15.

<sup>142</sup> Mikkeli 1999, 14-18; Lindeman 2010, 14.

Humoraaliopin vaikutus näkyy vahvasti uuden ajan alun terveys- ja ravitsemuskirjallisuudessa. Näissä oppaissa vallitsee usein käsitys, että ruoka ja fysiikka ovat toisistaan erottamattomat ja jos keho ei toimi, sekä vikaa että parannuskeinoja etsitään aina ruokavaliosta.<sup>143</sup> Tämä näkemys vaikuttaa vahvasti vain nimikirjaimillaan tunnetun, englantilaiskirjailijan A.B.:n teoksessa *A Sick-Man's Rare Jewel* vuodelta 1674. Kirjassaan A.B. korostaa ei-luonnollisten tekijöiden, kuten ravinnon ja ilmaston merkitystä terveyden ylläpitämisessä ja elämän pidentämisessä, ja antaa lukijoilleen tarkat kuvaukset niin sangviinisesta, koleerisesta, melankolisesta kuin flegmaattisesta temperamentista sekä suosituksia eri tyypeille sopivista ravitsemusohjeista.<sup>144</sup>

Sangviinisen ihmisen tunnistaa A.B.:n mukaan muun muassa hehkuvista, ruusunvärisistä kasvoista, kohteliaasta ja ystävällisestä käytöksestä sekä sileästä otsasta. Koska sangviiniset kärsivät useimmiten vereen liittyvistä sairauksista, heille sopivat parhaiten kylmät ja kuivat ruoat, kun taas kuumia sekä kosteita ruokia heidän olisi parempi välttää.<sup>145</sup> Uuden ajan eurooppalaista lääketiedettä tutkineen historioitsija Mary Lindemannin mukaan nimenomaan sangviininen temperamentti oli neljästä eri temperamentista se kaikkein arvostetuin ja ylevin, sillä veren katsottiin olevan elinvoimaa ja uutta luova elintärkeä neste. Muut kolme tyyppiä olivatkin sen sijaan hieman vähemmän toivottavia, kuten A.B.:n kirjastakin käy ilmi.<sup>146</sup>

Koleeriset ihmiset ovat A.B.:n mukaan kalpeita tai kellertäviä ja hoikkia, ja heillä on kiivas pulssi ja kevyt uni. Tästä tyypistä itsensä tunnistavien tulisi nauttia mieluiten kylmiä ja kosteita lihoja sekä juomia. Flegmaattiselle temperamentille tyypillisiä piirteitä ovat sen sijaan värilliset tai jopa siniharmaat kasvot. Lisäksi kyseiseen temperamenttityyppiin kuuluvat ihmiset ovat A.B.:n mukaan rasvan turvottamia, pehmeitä ja kylmiä, hitaita, tylsiä ja aina nälkäisiä. Toisin kuin kahdelle edelliselle temperamenttityypille, flegmaattisille kirjailija ei vaivaudu edes suosittelemaan sopivia ruokia, lieneekö ajatellut heidän syöneen kylliksi jo muutenkin.<sup>147</sup>

Melankolisesta tyypistä A.B.:lla taas riittää sanottavaa moninkertaisesti muihin temperamentteihin verrattuna. Melankolisen ihmisen tunnusmerkeiksi kirjailija mainitsee muun muassa hidasjärkisen ja usein julman ilmeen, surullisen olemuksen, kovan turvotuksen, kasvaimet pernassa sekä turvonneet

---

<sup>143</sup> Spiller 2010, 59.

<sup>144</sup> A.B. 1674, A4v-A5v, 12-19.

<sup>145</sup> Ibid., 12-13.

<sup>146</sup> Lindemann 2010, 19.

<sup>147</sup> A.B. 1674, 13-15.

suonet. Lisäksi A.B.:n mukaan melankoliset ihmiset ovat usein petollisia, kitsaita ja hitaita puhujia, arkoja mutta tarkkoja surullisia valittajia, nerokkaita yksinäisyyden rakastajia sekä ihmisvihaajia.

Kirjailija on tainnut itsekin ymmärtää, kuinka surkeilta tapauksilta melankoliset ihmiset hänen määritelmiensä mukaan kuulostavat, sillä kuvauksen annettuaan hän korostaa, etteivät temperamenttityypit ole aina ikuisia, vaan että ihminen voi vanhetessaan muuttua temperamenttityypistä toiseksi esimerkiksi ruokavaliota tai ammattia vaihtamalla. Tärkeää on ymmärtää, että temperamenttiin vaikuttavat luonnollisten tekijöiden lisäksi olosuhteet, eli ei-luonnolliset tekijät. Syömällä runsaasti nautaa, hirvenlihaa, kania, vanhoja juustoja ja suolaisia lihoja, kuka tahansa vajoaa A.B.:n mukaan melankoliaan, olivat luonnolliset tekijät mitkä tahansa.<sup>148</sup> Melankoliselle tyypille sopivien ruokasuositusten sijaan kirjailija siis kertoo, mitä ruokia olla *syömättä*, jos haluaa välttää melankolisuuden. Tästä voisi päätellä kyseisen temperamentin olevan kirjailijan mielestä kaikista epämieluisin. Myös Lindemann jakaa tämän näkemyksen ja tuo esiin temperamenttiin liitetyn vanhan englantilaisen sanonnan. Lindemannin mukaan pernan katsottiin olevan melankolisen luonteen määrittävä elin ja sitä käytettiin synonyymina melankolisuudelle. Siksi englantilaisella sanonnalla ”to vent one’s spleen”<sup>149</sup>, purkaa kiukkuaan, viitattiin uuden ajan alussa nimenomaan huonoon, melankoliseen luonteeseen.<sup>150</sup>

*A Sick-man’s Rare Jewel* tuo esiin, kuinka voimakkaasti ruoan uskottiin vaikuttavan sekä ihmisen fyysiseen hyvinvointiin että tämän luonteenlaatuun. Kiinnostavaa on myös huomata, kuinka A.B.:n näkemyksien mukaan ei-luonnollisten tekijöiden, kuten ravinnon vaikutuksen temperamenttiin vaikuttaisi olevan luonnollisia tekijöitä voimakkaampi. Näin ollen, vaikka ihminen olisi ollut fyysisiltä ominaisuuksiltaan tietyn tyyppinen, hänen katsottiin pystyvän omilla elämäntavoillaan muuttamaan temperamenttiaan suotuisammaksi.

Sosiologit Alan Bearsworth ja Teresa Keil puhuvat kirjassaan *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society* syömisen järjeistämistä, jolla tarkoitetaan mittaamisen, laskelmien, ennusteiden sekä järjestelmällisyyden merkityksen korostumista ruokavaliossa. Järjeistämisen perustuu ajatukseen ruokavaliosta sekä terveyden vahvasta sidoksesta – siitä, että kehon toimiminen tai sen toimimattomuus ovat aina riippuvaisia syödyistä ravinnosta. Tämän seurauksena ihmisen ruumis voidaankin nähdä ikään kuin koneena, jota pitää ”huoltaa” oikein. Bearsworth ja Keil

---

<sup>148</sup> A.B. 1674, 15-19.

<sup>149</sup> Englannin kielen sana spleen merkitsee sekä pernaa että pahansuopaisuutta tai kiukkua.

<sup>150</sup> Lindemann 2010, 19.

näkevät ilmiön alkusysäyksenä skottilääkäri George Cheynen 1700-luvun alussa kehittämät teoriat ruokavalion vaikutuksista terveyteen.<sup>151</sup> Yhtä hyvin voitaisiin kuitenkin katsoa, että jo ennen 1700-lukua vaikuttaneessa humoraaliopissa voidaan nähdä paljon järkeistämisen tunnuspiirteitä.

Vaikka humoraaliopista puuttuu varsinainen tieteellinen perusta ja tämän päivän näkökulmasta oppi vaikuttaa melkoiselta humpuukilta ja perustuneen pikemmin uskomuksiin kuin tutkittuun tietoon ja järkeen, oli yksi opin perimmäisistä tarkoituksista nimenomaan ohjata ihmiset syömään itselleen sopivaa, terveyttä edistävää ravintoa, siis järkeistää heidän syömistään. Kuten A.B:nkin ohjeista tulee ilmi, syömällä tiettyjä ruokia ja välttämällä toisia ihmisen uskottiin pystyvän parantamaan sekä fyysistä että henkistä terveyttään, joten myös humoraaliopin mukaan ihmisen ruumis näyttäytyi ”koneena”, jonka toimivuus on riippuvaista oikeanlaisesta ”huollosta”. Monimutkaisuudestaan huolimatta oppi pyrki loogisuuteen ja korosti ruokavalion ja terveyden vahvaa sidosta. Vaikka nykypäivän ihmisille humoraalioppi näyttäytyy kaikkea muuta kuin järkevänä, uuden ajan alussa sillä pyrittiin nimenomaan luomaan ihmisille järkeen, ei mielihaluihin perustuvaa suhdetta ruokaan.

Koska humoraaliopin mukaan yksi merkittävimmistä terveyteen vaikuttavista tekijöistä oli ravinto, oikeanlaisen ruokavalion rakentaminen oli tärkeää. Pääperiaate ruoan valinnassa oli yksilön sisäisen lämpötilan tunnistaminen ja siihen sopivan ravinnon valitseminen. Yksilön lämpötila oli taas monesta eri tekijästä, kuten temperamentista, iästä, vuodenajasta, ruumiinrakenteesta ja sukupuolesta riippuvainen.<sup>152</sup> Nuoria ja miehiä pidettiin yleisesti sisäiseltä lämpötilaltaan kuumina, kun taas vanhempia ihmisiä ja naisia kylminä. Myös jokaisella ruumiinosalla katsottiin olevan oma, määritelty lämpötilansa.<sup>153</sup> Kiinnostavaa on, että edellä esitelty kylmä-kuuma -jaottelu on vaikuttanut humoraaliopin lisäksi useiden eri aikakausien ja alueiden ruokaan ja terveyteen liittyvissä käsityksissä.

Ellen Messer pohtii artikkelissaan *The Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanic Thought* syitä kylmä-kuuma -jaottelun suosiolle ja nostaa sen yhdeksi vahvuudeksi helppotajuisuuden. Vaikka esimerkiksi humoraalioppi on kokonaisuudessaan hyvinkin monimutkainen ja vaikeaselkoinen, ajatus kylmistä ja kuumista ruoka-aineista ja niiden sopivuudesta naisille ja miehille sen sijaan on helppo ymmärtää ja hallita. Toisena vahvuutena Messer mainitsee

---

<sup>151</sup> Bearsworth & Keil 1997, 130-131.

<sup>152</sup> Mikkeli 1999, 59.

<sup>153</sup> Lindemann 2010, 17.

jaottelun universaalisuuden. Koska se ei ole mihinkään tiettyyn aikaan, paikkaan, luokkaan tai ruokakulttuuriin sidottu, on ilmiö voinut levitä helposti eri kulttuureista ja aikakausista toisiin.<sup>154</sup>

Myös Englannin kuninkaan, Jaakko I hovilääkärinä toiminut Helkiah Crooke oli vakuuttunut, että johtuen sekä luonnollisista että eri sukupuolille tyypillisistä valinnoista, miehet ovat yleensä olemukseltaan kuumia ja naiset taas kylmiä. Kirjassaan *Mikrokosmographia* Crooke käy yksityiskohtaisesti läpi, miten eri tavoin kylmyys ja kuumuus muodostuvat luonteelle hallitseviksi elementeiksi perustellen näkemyksensä Hippokrateen teorioilla. Vertaillen eri sukupuolten fysiikkaa Crooke toteaa miesten olevan kiinteämpiä, heidän suontensa suurempia ja äänten matalampia, kun taas naiset ovat hänen mukaansa pehmeämpiä, löysempiä sekä lihavampia. Näin on, koska kuumuus laajentaa ja suurentaa, kylmyys taas vahvistaa ja kutistaa. Tämä kuulostaa ehkä hieman ristiriitaiselta, mutta ajatus ilmeisesti on, että vartalon laajentuessa myös rasva levittäytyy laajemmalle alueelle, kun taas kutistuessa se kerääntyy helpommin ihraksi. Crooken mukaan myös miesten suurempi ”kuumien” ruokien ja juomien, kuten lihan ja alkoholin kulutus vaikuttaa heidän fysiikkaansa ja tekee heistä naisia kuumempia. Tämän voisi katsoa johtuvan elintapavalinnoista, mutta Crooke näkee miesten suuren lihan kulutuksen luonnollisena tai jopa välttämättömänä vedoten Hippokrateen toteamukseen siitä, että miehet elävät kuluttavampaa ja työläämpää elämää ja siten tarvitsevat myös naisia enemmän lihaa syödäkseen.<sup>155</sup>

Merkittävimpana tekijänä sukupuolten välisille eroille Crooke näkee luonnollisen, ”perimmäisen tekijän”. Sen mukaan mies on olemukseltaan kuuma, koska hänet on tarkoitettu kestämaan raskasta työntekoa ja matkustamista, yhtä lailla kuin hänen mielensä on oltava vankka kestääkseen kaikki häntä kohtaavat vaaratilanteet. Naisen on sen sijaan tarkoitus ottaa vastaan ja hedelmöittää miehen siemen, kantaa ja ravita lasta, hallita kotia sekä ilahduttaa ja virkistää matkan ja raskaan työn uuvuttamaa miestänsä. Siksi myös hänen vartalonsa on oltava pehmeä ja herkkä, erityisesti miellyttämiseen sopiva.<sup>156</sup> Tämä näkemys tuntuisi sopivan hyvin edellisessä alaluvussa käsittelemääni eroon naisten ja miesten vartaloihanteista. Uuden ajan alussa naisia pienen pyöreiden katsottiin jopa kaunistavan, kun taas miehille tärkeää oli pituus ja voimakkuus. Jos naisten tärkeimmäksi tehtäväksi oli määritelty muiden hoivaaminen ja miellyttäminen, pyöreän ja pehmeän vartalon katsottiin ehkä sopineen tähän tarkoitukseen paremmin kuin vaikka hyvin lihaksikkaan tai

---

<sup>154</sup> Messer 1987, 6.

<sup>155</sup> Crooke 1616, 271-274.

<sup>156</sup> Ibid., 274.

luisevan. Miehellä taas solakkuus, voima ja lihaksikkuus on ollut tärkeämpää, jos elämä on täytynyt raskaasta työstä sekä matkustamisesta.

Todellisuudessa sukupuolten välinen työnjako ei 1600-luvullakaan ollut ihan näin mustavalkoinen. Suuren, ruumiillista työtä tekevän väestönosan miesten päivittäinen uurastus oli kyllä erittäin kuluttavaa, mutta Crooken todennäköisen lukijakunnan, kirjoja omistaneen, lukutaitoisen yläluokan ja porvariston miesten elämä ei välttämättä ollut fyysisesti kovin raskasta.<sup>157</sup> He saattoivat kyllä harrastaa liikuntaa, mutta lähinnä terveydellisistä syistä, eivät pakon sanelemina.<sup>158</sup> Sen sijaan sellaisissakin keskiluokkaisissa kotitalouksissa, joilla oli omaa palvelusväkeä, naisille kuului yleensä melko paljonkin kodinhoito- ja keittiötehtäviä. Näin ollen voisi olettaa, että joissakin kotitalouksissa itse asiassa naiset elivät fyysisesti kuluttavampaa elämää kuin samaa luokkaa edustavat miehet.<sup>159</sup> Ilmeisesti Crooken näkemyksen mukaan sillä, mihin keho oli ”perimmiltään tarkoitettu” oli loppujen lopuksi enemmän merkitystä, kuin sillä, miten kehoaan oikeasti käytti ja kuinka kovalle rasitukselle se todella altistui. Vaikka mies ei juuri matkustaisi, tekisi fyysisesti raskasta työtä tai joutuisi jatkuviin vaaratilanteisiin, hänen kehonsa kaipaisi silti luonnostaan tuhtia, ”kuumaa” liharuokaa, kun taas naisille sopivat paremmin kylmät, viilentävät ruoat.

Humoraaliopin avulla selitettiin myös eroavaisuuksia eri kansalaisuuksien välillä. Etelässä elävät nähtiin yleensä luonteeltaan sangviinisina, kun taas pohjoisen kansojen oletettiin olevan enemmän flegmaattisia. Brittiläiset turistit esimerkiksi katsoivat alankomaalaisten hitauden, moukkamaisuuden ja suorasukaisuuden johtuvan nimenomaan näiden kylmästä ja flegmaattisesta temperamentista.<sup>160</sup> 1600-luvulla elänyt englantilaismatkailija Owen Felltham julkaisi kolmen viikon kokemuksestaan Alankomaissa kirjoituksen *A Brief Character of the Low Countries Under the States*, jossa hän muun muassa kuvailee flegmaattisuuden saavan alankomaalaiset näyttämään täysikasvuisilta, keitetyiltä ostereilta.<sup>161</sup>

On mielenkiintoista, kuinka englantilaiset kokivat maantieteellisesti itseään hyvin lähellä olevan kansan edustavan itselleen vierasta luonteenlaatua ja tekivät selvän eron heidän ja oman kansansa välille. Englantilaiset itsehän ovat vielä pohjoisemmasta kuin heidän parjaamansa alankomaalaiset, joten humoraaliopin mukaisesti yhtä hyvin myös englantilaisia voisi pitää flegmaattisina. Toisaalta,

---

<sup>157</sup> Sharpe 1987, 206.

<sup>158</sup> Korhonen 2005, 67.

<sup>159</sup> Colquhoun 2007, 113; Pennell 2012a, 123-124.

<sup>160</sup> Schama 1987, 265.

<sup>161</sup> Felltham 1652, 42.

koska ei-luonnollisten tekijöiden merkitystä pidettiin hyvinkin suurena temperamentin muokkautumisessa, esimerkiksi erilainen ruokavalio saattoi tehdä juuri sen oleellisen eron englantilaisten ja alankomaalaisten luonteen välille. Felltham korostaakin kirjassaan alankomaisen flegmaattisuuden olevan seurausta maan limaisuudesta, veden juonnista sekä kosteasta ilmastosta ja ruoasta, jotka saavat ihmisten posket roikkumaan.<sup>162</sup>

Fellthamin ja hänen maanmiestensä kielteisiä arvioita alankomaalaisista ja heidän flegmaattisuudestaan voidaan tosin myös selittää jonkinasteisella alemmuuskompleksilla, joka englantilaisilla oli Alankomaita kohtaan. Kyseessä olevan ajan mittapuilla 1600-luvun Alankomaat oli niin vauras ja hyvinvoiva, että sinne matkustaneet englantilaiset hämmentyivät maan ylellisestä elintasosta ja runsaudesta, samoin kuin sen kansalaisten häpeilemättömästä tavasta tuoda tämä esiin. Alankomaiden ja Englannin välit 1600-luvulla olivat jopa niin kireät, että vuosisadan aikana maat ajautuvat kahdesti sotaan keskenään.<sup>163</sup> Englantilaisten oli siis ymmärrettävästi vaikeaa kohdata kilpakumppaninsa silmiinpistävä menestys ja rikkaus. Uuden ajan alussa vallinnutta Englannin ja Alankomaiden hankalaa suhdetta analysoinut historioitsija Simon Schama katsoo, että ainoa keino, jolla englantilaiset pystyivät käsittelemään alankomaalaisten vaurautta, oli nimenomaan selittämällä se kansan kitsaudella ja rahanhimolla. Schama jopa näkee alankomaalaisista rakennetussa stereotyyppiassa rahanahneina riistäjinä paljon samaa kuin juutalaisiin kohdistuneessa vihassa 1900-luvun modernisoituviissa yhteiskunnissa: molemmat ryhmät joutuvat oman menestyneisyytensä vuoksi ikään kuin syntipukeiksi muiden heikompaan menestykseen.<sup>164</sup>

Ottaen huomioon englantilaisten ongelmallisen suhteen alankomaalaisiin voidaan varmaankin olettaa, että myös Fellthamin kirjoituksessa humoraaliopin käyttöä motivoi nimenomaan mahdollisuus mustamaalata alankomaalaisia. Vaikka humoraaliopin perimmäinen pyrkimys olikin selittää ihmisen fysiikkaa ja kehon toimintaa ja siten ohjata heitä terveelliseen elämään, se taipui tarvittaessa myös propagandavälineeksi. Näin ollen Schaman tekemä rinnastus 1600-luvun alankomaalaisiin kohdistuneen vihan ja juutalaisvainojen välille on tietystä mielessä perusteltu: molemmissa tapauksissa hyljeksittyjen ryhmien ”epäilyttävät piirteet” leimattiin ikään kuin olemukselliseksi ja täten muuttumattomiksi, toisessa tapauksessa humoraalioppiin, toisessa rotuteoriaan vedoten.

---

<sup>162</sup> Felltham 1652, 42.

<sup>163</sup> Israel 1995, 715, 766.

<sup>164</sup> Schama 1987, 258-259, 263-266.



### 3.3 Lääkitsevä ravinto

Samaan aikaan kun ihmisten tietoisuus terveydestä ja lihavuuteen liittyvistä riskeistä lisääntyi, kiinnostus hienostunutta ruoanlaittoa ja kulinariaa kohtaan nousi.<sup>165</sup> Ruokakirjallisuuden kohdalla tämä johti kulinaristisen, ruoanlaiton opettamiseen keskittyvän sekä terveys- ja ravitsemuspainotteisen kirjallisuuden eriytymiseen. Uuden ajan alun kirjallisuutta tutkinut Elisabeth Spiller korostaa artikkelissaan *Recipes for Knowledge: Maker's Knowledge Traditions, Paracelsian Recipes, and the Invention of the Cookbook 1600-1660*, kuinka toisin kuin vielä edellisellä vuosisadalla, 1600-luvun englantilaiset keittokirjat itse asiassa kehittyivät pikemminkin terveellisyyttä tai humoraalioppia vastaan kuin niiden pohjalle. Kun aiemmin reseptejä olivat määrittäneet ruoka-aineiden tasapaino ja niiden vaikutus ihmisen terveyteen, nyt keittokirjojen pääpaino oli siirtymässä itse ruokaan ja sen valmistukseen.<sup>166</sup> 1600-luvun keittokirjat alkoivat siis ravitsemuskäsitysten sijaan heijastaa aikakauden makumieltymyksiä sekä kulttuurisia arvoja ja ihanteita.

Vaikka ruokakirjallisuutta määrittelivät yhä enemmän makumieltymykset ja kulttuuriset trendit, useat keittokirjat sisälsivät kuitenkin edelleen osion, jossa jaettiin terveysneuvoja sekä reseptejä sairauksien hoitoon.<sup>167</sup> Näin teki myös Mayn *Accomplisht Cook*, jonka lopussa on omistettu luku ”sairaahan kehon” parantamiseen.<sup>168</sup> Otsikko kuvaa hyvin, kuinka kyseisen aikakauden lääketiede keskittyi pikemminkin sairauksien parantamiseen kuin terveellisen kehon ylläpitämiseen.<sup>169</sup> Mayn ohjeet eivät tosin nykypäivän lukijasta kuulosta kovin vakuuttavilta tai täsmällisiltä, sillä niissä harvoin mainitaan käytettävien ainesosien tarkkoja mittoja, eikä ohjeissa kerrota millä tavoin rohtojen tulisi vaikuttaa tai mihin niiden parantava teho perustuu. Reseptien joukossa ovat muun muassa ohjeet ”liemi sairaalle keholle”, ”erinomainen vahvistusrohto heikolle selälle” sekä ”haudutettuja tipuja keuhkotautia vastaan”.<sup>170</sup>

Keuhkotautiin May suosittelee tipujen lisäksi haudutettua kukkoa.<sup>171</sup> Ohjeen mukaan kukko tulee pilkkoa kuuteen eri osaan, pestä ja keittää luumujen, korinttien, rusinoiden, taateleiden, sokerin,

---

<sup>165</sup> Cowan 2012, 180.

<sup>166</sup> Spiller 2010, 55-56.

<sup>167</sup> Mennell 1985, 84.

<sup>168</sup> May 1660, 435-441.

<sup>169</sup> Mikkeli 1999, 10.

<sup>170</sup> May 1660, 435, 436, 441.

<sup>171</sup> Ibid., 435.

kolmen tai neljän kullan lehden (?), kanelin, inkiväärin, muskottipähkinän, hiussaniaisen sekä viiniköynnöksen kanssa. 12 tunnin hauduttelun jälkeen liemi siivilöidään ja tarjoillaan kylmänä kahden tai kolmen teelusikallisen annoksina aamuisin. Reseptin lopussa May mainitsee, että ohje on lääkäreiden hyväksymä. Nykypäivän lukijasta lääkäreiden vakuutus haudutetun kukon parantavista vaikutuksista kuulostaa tietenkin huvittavalta, mutta Mayn maininta saa myös pohtimaan, että jos kirjan resepteistä vain yksi on lääkäreiden hyväksymä, millä perusteella kirjan muiden rohtojen katsotaan parantavan sairaan. Yhtä lailla voi toki kysyä, miksi sairaanhoito-ohjeita ylipäättään jaettiin keittokirjoissa.

Uuden ajan alun keittokirjojen sairaanhoito-ohjeiden yleisyyttä voidaan selittää monella eri tekijällä. Huolimatta humoraaliopin suosioista ja lääketieteen kehittymisestä, itsehoito ja kotitalouksien naisten parantamistaidot olivat 1600-luvulla edelleen merkittäviä sairaanhoidon hoitomuotoja ja näin ollen erilaiset keittokirjat ja kotitalousoppaat olivat käteviä medioita ohjeiden välittämiseen. Koska ajatus siitä, että ihminen itse tietää parhaiten, mikä hänelle on hyväksi, vaikutti vahvasti, ohjeiden jakamiseen ei myöskään katsottu tarvittavan lääkärin pätevyyttä. Yhtä lailla uskomus luonnon parantavaan voimaan oli voimakas, joten kaikenlaiset luonnon antimet nähtiin uskottavina lääkkeinä.<sup>172</sup> Lindeman huomauttaa, kuinka kyseisenä aikana myöskään erilaisia uskonnollisten ja yliluonnollisten parannuskeinojen tai kansanparannuksen ei katsottu edustavan mitenkään ”vaihtoehtoista” lääketiedettä, vaan ne toimivat rinnakkain ja tasavertaisina virallisemmän lääketieteen kanssa.<sup>173</sup>

Toisaalta ammattimainen sairaanhoito oli monien saavuttamattomissa. Syrjäseuduilla ja pienemmillä paikkakunnilla ei välttämättä ollut lääkäreitä lainkaan eikä kaikilla kaupunkilaisilla ollut yksinkertaisesti varaa lääkäriin. Merkittävä, ellei jopa merkittävin osa sairaanhoidosta jäikin perheiden naisten vastuulle. Koska ammattimainen, akateeminen lääkärikoulutus oli kuitenkin vain miehille suunnattu ja oppikirjat usein latinaksi, jota suurin osa naisista ei lukenut, naisten oli kartutettava sairaanhoitoon liittyvä tietämys jollain muulla tavalla. Naiset jakoivat tietoa toinen toisilleen suullisesti, usein omien kokemusten pohjalta, mutta oppia saatiin myös kotitalousoppaista ja ruokakirjallisuudesta.<sup>174</sup> Gervase Markhamin toteakin *The English Huswifessa*, kuinka emännän tärkeimpiin tehtäviin kuuluu perheensä sairaanhoidosta huolehtiminen ja siksi tällä on oltava jonkinasteista lääketieteellistä ymmärrystä. Markham kuitenkin korostaa, että lääketieteen

---

<sup>172</sup> Mikkeli 1999, 92-93.

<sup>173</sup> Lindeman 2010, 2.

<sup>174</sup> Otten 1992, 173-174; Lindeman 2010, 121-122.

salaisuuksien syvä tuntemus on kaukana pätevimmänkin emännän saavuttamattomissa. Siksi hän lupaa, ettei oppaassaan rasita rouvaparkoja liiallisella oireiden ja harvinaisempien sairauksien kuvailulla, vaan pidättäytyy yleisimpien tautien hoito-ohjeiden jakamisessa.<sup>175</sup> Voisi toki kysyä, minkä ansioiden perusteella Markham itse katsoi olevansa pätevä arvioimaan naisten kykyä ymmärtää lääketiedettä ja toisaalta jakamaan heille neuvoja – myöskään hänellä ei nimittäen ollut minkäänlaista lääkärin koulutusta.<sup>176</sup>

Voidaan siis ajatella, että koska merkittävä osa sairaanhoidosta tapahtui ammattimaisen, akateemisen lääketieteen ulkopuolella ja koska ihmisen omakohtainen kokemus terveydenhoidosta nähtiin lähes yhtä relevanttina kuin lääkärin ammattitaito, myös kynnys jakaa tai lukea hoito-ohjeita esimerkiksi keittokirjoista oli matala. Yhtä lailla ilmiö sopii myös aikakaudella vallinneeseen ajatukseen siitä, että terveysneuvonnan tulisi olla käytännönläheistä ja kansantajuista. On selvää, että Mayn ohjeiden kaltaisten liemien valmistaminen on totisesti ollut helpompaa kuin humoraaliopin mukaisen, yksilöllisen ruokavalion ja liikuntaohjelman rakentaminen ja niiden noudattaminen. Toisaalta osin juuri monimutkaisen ja vaikeatajuisen humoraaliopin ja sen yksilöllisyyttä korostavan näkökulman vaikutuksesta katsottiin, että yleispäteviä, kaikille sopivia terveysneuvoja oli ylipäänsä hieman ongelmallista antaa, sillä kaikkien kehot toimivat omilla tavoillaan.<sup>177</sup>

Yksi kiinnostava yksityiskohta keittokirjojen hoito-ohjeissa on alkoholin yleisyys lääkinnällisessä käytössä. Vaikka Mayn kirjassa alkoholin nauttimiseen ei muuten opasteta, sairaiden lääkintään sitä kuitenkin käytetään. Esimerkiksi keuhkotautiin May tarjoilee juomaa, joka koostuu tuopillisesta tuoretta maitoa, tuopillisesta hyvää punaviiniä sekä 20 raa'asta kananmunan keltuaisesta. Kun tätä ”erinomaista juomaa” nauttii joka aterian ja juoman kanssa, kuukauden sisällä mikä tahansa keuhkotauti on Mayn mukaan parantunut. Myös monet Hannah Woolleyn *Accomplisht lady*ssä esittelemät rohdot sisältävät alkoholia. Epilepsiasta kärsiviä Woolley esimerkiksi ohjeistaa nauttimaan hirvensarvijauheeseen sekoitettua viiniä, ilmavaivoihin taas auttaa punaisen fenkolin mehusta sekä oluesta sekoitettu *posset*-juoma.<sup>178</sup>

Alkoholilla ja erityisesti viinillä uskottiin olevan ihmiselle hyviä terveysvaikutuksia ja sitä todella käytettiin yleisesti sairaanhoidossa, vaikka päihtymistä ja liikakäyttöä myös paheksuttiin. Alkoholin

---

<sup>175</sup> Markham 1615, 8.

<sup>176</sup> Best 1986, xi-xiv.

<sup>177</sup> Mikkeli, 1999, 92-93.

<sup>178</sup> Woolley, 1677, 134-145.

uskottiin vievän jos jonkinlaiset vaivat pahoinvoinnista sydänsuruihin. Alankomainen lääkäri Johan van Beverwyck kuvailee vuonna 1636 ilmestyneessä *Terveiden aarreaitta* -kirjassaan viinin olevan kuin lääketta heikolle ja koska vain harvalla ei ole mitään heikkoutta, on viinistä tullut hänen mukaansa jokaisen juoma. Beverwyck katsoo viinin muun muassa vahvistavan ja rasvaavan ruumista, ylläpitävän henkeä, auttavan ruoansulatuksessa ja unensaannissa, lämmittävän ja nopeuttavan uskallusta ja tekevän iloiseksi.<sup>179</sup> Alkoholijuomien, kuten valkoviinin, claret -viinin, saksanpähkinäliköörin sekä brandyn uskottiin myös auttavan palautumaan synnytyksestä, joten niitä suositeltiin vastasyntyttäneille äideille. Itse synnytyksessä tärkeimpänä lääkkeenä ja kivunlievittäjä toimi taas munatotin kaltainen, lämmin ja makeutettu alkoholijuoma, *caudle*. Paremman puutteessa myös viini, olut tai jokin tislattu alkoholijuoma kävi.<sup>180</sup>

Vaikka nykypäivän näkökulmasta alkoholilla lääkitseminen saattaa kuulostaa erikoiselta, on otettava huomioon, kuinka vähän alkoholin haittavaikutuksista uuden ajan alussa vielä tiedettiin. Toisaalta myöskään kivunlievitys ei ollut pitkälle kehittynyttä, joten ei ihme, että alkoholia tarjottiin esimerkiksi synnyttäville äideille, jos muutakaan ei ollut tarjolla.<sup>181</sup>

Myös yksi Gervase Markhamin kotitalousoppaassa esitellyistä resepteistä on osoitettu ”Äidille”, tosin tämä ohje ei sisällä lainkaan alkoholia. Markham ohjeistaa äitejä juomaan härkkivettä tai vaihtoehtoisesti nauttimaan muskottia, hieman kanelia, neilikkaa, ihan vähän inkivääriä sekä laventelinkukkia hienoksi pulveriksi murskattuna.<sup>182</sup> Markhamin resepti vaikuttaa vielä Maynkin ohjeita epämääräisemmältä ja nostaa nykylukijan mieleen kysymyksen, minkälaiseen vaivaan äitien tulisi rohtoa nauttia – auttaako resepti raskauspahoinvoinnista tai synnytyskivuista kärsiviä vai onko se suunnattu jo synnyttäneiden äitien vaivoihin? Lukijan hämmennystä selventää tieto siitä, että uuden ajan Englannissa sanalla *mother* ei viitattu ainoastaan äiteihin, vaan myös kohtuun, samoin kuin erilaisiin kohdun sairauksiin, joiden uskottiin olevan liiallisten nesteiden aiheuttamia.<sup>183</sup> Näin ollen voidaankin katsoa melko todennäköiseksi, että myös Markhamin rohto on suunnattu nimenomaan kohdun sairauksien hoitoon, epämääräisten ”äitien vaivojen” sijaan.

Kuten keittokirjojen rohdosohjeista voidaan päätellä, uuden ajan alussa monilla ruoka-aineilla uskottiin olevan voimakkaita vaikutuksia ihmiskehoon. Viinin erinomaisuudesta vakuuttuneen

---

<sup>179</sup> Tuominen 2016, 41-42.

<sup>180</sup> Martin 2001a, 26-27.

<sup>181</sup> Lindemann 2010, 113.

<sup>182</sup> Markham 1615, 25.

<sup>183</sup> Best 1986, 243.

lääkäri von Beverwyckin mukaan myös sitruunalla on ihmiselle huomattavia terveysvaikutuksia, sillä hedelmä voi pelastaa jopa myrkkykäärmeen puremalta. Viinin ja sitruunan lisäksi ostereilla katsottiin olevan taikavoimia: terveysoppaiden mukaan ne sisälsivät sukuviettiä kiihottavia ainesosia. Käsityksen voidaan katsoa perustuvan osin ostereiden naisen sukupuolielimiä muistuttavaan muotoon. Huonon sulavuutensa takia osterit oli nautittava nesteitä poistavien aineiden, kuten suolan, pippurin sekä etikan kanssa.<sup>184</sup> On vaikea arvioida, kuinka yleisesti ostereita nimenomaan sukuvietin vahvistamisen vuoksi syötiin, mutta uuden ajan alun keittokirjoissa ne esiintyvät melko usein.<sup>185</sup> Yhtä lailla osterit kiehtoivat alankomaisia ja flaamilaisia kuvataiteilijoita, jotka käyttivät näitä mereneläviä taiteessaan vertauskuvina fyysiselle rakkaudelle.<sup>186</sup>



Kuva 8. Jan Steen, Osterityttö, 1660.

Myös yllä oleva hollantilaistaiteilija Jan Steenin (1626–1679)<sup>187</sup> maalaus *Osterityttö* vuodelta 1660 sisältää vihjauksen seksuaalisuuteen. Nuori nainen katsoo hymyillen katsojaa pidellen osteria kädessään ja sirottaen sen päälle suolaa. Takana olevassa huoneessa näkyy kaksi muuta hahmoa, mutta he eivät ole millään lailla tietoisia katsojan ja tytön välisestä silmäpelistä. On kuin maalauksen katsojalla ja nuorella naisella olisi yhteinen salaisuus, josta muut eivät tiedä. Taidehistorioitsija

<sup>184</sup> Tuominen 2016, 43-44.

<sup>185</sup> Katso esim. May 1660, A12r-sivunumero puuttuu; Woolley, 353-354; Markham 1615, 85, 103.

<sup>186</sup> Tuominen 2016, 43-44.

<sup>187</sup> van der Willigen & Meijer 2003, 189.

Kenneth Bendiner menee Steenin maalauksen tulkinnassa jopa niin pitkälle, että katsoo tytön olevan prostituoitu, joka ostereita tarjotessaan vihjaa tarjoavansa katsojalle jotain muutakin.<sup>188</sup>

Vaikka Bendinerin tulkinta pitäisi paikkansa ja maalaus esittäisikin prostituoitua, mitään moralisoivaa tai paheksuvaa ei teoksesta ole aistittavissa, pikemminkin päinvastoin. Nuori tyttö on viekottelevasta katseesta huolimatta kuvattu hyvin puhtaan ja viattoman näköiseksi, ei paheelliseksi. Bendiner huomauttaakin, että vaikka ostereilla on kuvataiteessa myös vihjailtu naisen seksuaalisuuden vaaroista ja pyritty herättämään paheksuntaa, päällimmäisenä kuvauksissa on yleensä silti kevyt iloisuus ja huvittelu. Osteri -teema muodostui alankomaisessa ja flaamilaisessa taiteessa hyvin suosituksi ja pian se levisi myös muiden maiden kuvataiteeseen. 1900-luvulla kyseisen merenelävän merkitys seksuaalisuuden symbolina katosi, mutta 1600-luvun asetelmamaalauksen ihailun ja jäljittelyn ansiosta osterit esiintyivät kuvataiteessa edelleen.<sup>189</sup>

Vaikka eri ruoka-aineiden, kuten osterien, terveysvaikutukset ihmiseen ovat tämän päivän näkökulmasta vähintäänkin kiistanalaisia, on selvää, että jo uuden ajan alussa ravinnon merkitys ihmisen hyvinvoinnin kannalta ymmärrettiin varsin hyvin. Ruokaa käytettiin 1600-luvulla monipuolisesti terveydenhoitoon, sairauksien parantamiseen sekä kivun lievitykseen. Myös lihavuuden riskejä alettiin tiedostaa ja ylensyönti nähtiin ongelmallisena. Toisaalta terveellisyyteen ja kohtuullisuuteen perustuva ruokavalio sopi hyvin myös protestanttiseen moraalikäsitykseen ja turhamaisuuden välttelyyn, joihin syvennyttään tutkielman seuraavassa luvussa.

---

<sup>188</sup> Bendiner 2004, 13-139.

<sup>189</sup> Ibid., 139-140.

## 4. Moraali ja etiikka

### 4.1 Kristillinen kohtuullisuus

Jos tutkielman ensimmäisessä luvussa kuvatut 1600-luvun englantilaiset illallisjuhlat vaikuttivat ylitsepursuavilta, ne eivät olleet vielä mitään verrattuna alankomaisiin syöminkeihin. Alankomaiseen kulttuuriin oli jo keskiajalta asti kuulunut ylenmääräinen mässäily, jota eivät edes uskonpuhdistuksen mukanaan tuomat ihanteet onnistuneet kitkemään. Alankomaista ruoanlaittoa ei uuden ajan alussa pidetty kovin korkeatasoisena tai hienostuneena, mutta kansalaisten omasta mielestä määrä tuntui korvaavan laadun. Heillä oli maine isokokoisina ja ahnaina herkuttelijoina, joiden aterioille ei tuntunut koskaan tulevan loppua. Ilmeisesti käsitys alankomaalaisista suursyömäreinä ei ollut pelkästään ulkopuolisten luoma stereotypia, sillä paikallinen ruokailukulttuuri herätti myös maan omien moralistien huolen ja sai monet aikakauden oppineet ja sivistyneet valistamaan kansaa ylensyönnin vaaroista.<sup>190</sup> Tämän valistustyön vaikutus on nähtävissä myös kyseisen aikakauden kuvataiteessa.

Kuvataiteilija Jan Steenin tuotannosta löytyy useampia rahvaanomaista ruokailua kuvaavia teoksia. Yksi niistä on *Lihava keittiö* (kuva 9), joka kuvaa iloista seuruetta keittiönpöydän ääressä. Teoksen tunnelma on varsin vapautunut ja hilpeä – ruokailijat nauttivat hymyssä suin pöydän antimista samalla kun viulisti viihdyttää seuruetta ja pari lasta istuu lattialla ilmeisesti syöttämässä koiranpentua. Vaikuttaa kuitenkin siltä, ettei taiteilijan päämääränä ole ollut kuvata vain yhdessä syömisen iloa, vaan herättää katsojassa myös paheksuntaa tai ainakin huvittuneisuutta ruokailijoita kohtaan. Teoksen nimen mukaisesti Steenin kuvaamat ihmiset ovat kaikki melko tuhdissa kunnossa. Työn oikeassa reunassa istuvan miehen liivin alta pilkistää kaistale aluspaitaa, mikä oikein korostaa mahan suuruutta. Tämä jo itsessään on antanut katsojalle aiheen ruokailijoiden paheksunnalle, sillä kuten edellisessä luvussa kävi ilmi, lihavuutta ei uuden ajan alussa katsottu hyvällä. Sen ajateltiin kuvastavan muun muassa henkistä heikkoutta, ahneutta ja laiskuutta ja se oli siksi moraalisesti epäilyttävää.<sup>191</sup>

Lihavuuden lisäksi seurueen paheksuttavuutta lisää myös ruokailun estottomuus. Ruokaa ei syödä hillitysti ja siististi aterimilla, kuten jo osassa kotitalouksia kyseiseen aikaan, vaan käsin, oikein nautiskellen ja antaumuksella.<sup>192</sup> Lisäksi ruokailutilana on sotkuisen ja ahtaan oloinen keittiö, jonka

---

<sup>190</sup> Schama 1991, 152-155, 159.

<sup>191</sup> Korhonen 2005, 52.

<sup>192</sup> Pennell 2012b, 109.

katosta roikkuu muun muassa kuolleita kaneja ja siipikarjaa, kun lattialla taas on kaatuneita astioita ja ruoantähteitä, jotka vahvistavat teoksen kaoottista tunnelmaa. Kaikki sivistyneisyys on ruokailusta kaukana ja syöminen on esitetty todellisena mässäilynä vailla itsehillintää.



Kuva 9. Jan Steen, *Lihava keittiö*, n. 1650-1655.

Antiikin ajan ylensyöntiä ja lihavuutta tutkinut Susan E. Hill katsoo, että ahmiminen liitetään usein moraaliseen löyhyyteen, sillä se horjuttaa kohtuullisuuden, järjellisuuden ja sovinnaisuuden rajoja. Ahmatti on joku, jota sosiaalisten sääntöjen ja normien sijaan ohjailevat ruumiilliset himot ja halut. Näin vaikuttaisi olevan myös *Lihavan keittiön* syömäreillä, sillä ateriointi on kuvattu kaikkena muuna kuin hillittynä ja siistinä – yhdellä ruokailijoista on sormet suussa ja ruoantähteitä on lattialla asti. Tämänkaltaisen käytös, kontrollin ja itsekurin menettäminen, on tietenkin hyvin paheksuttavaa, sillä se uhkaa yhteiskunnan hyvinvointia ja toimivuutta.<sup>193</sup> Mikä lopulta erottaa ihmisen eläimestä ja ylläpitää järjestystä, jos ei moraali ja itsehillintä? Ahmimisen paheksuttavuutta lisäsi myös se, että ylensyönti ja kohtuuton juopottelu liitettiin usein myös ylikorostuneeseen seksuaalisuuteen.<sup>194</sup> Myös Steenin *Lihavan keittiön* syöpöttelijöitä vaikuttaisi ohjailevan pikemminkin himo kuin ruokailuun liitetyt sosiaaliset normit ja tämä ”oikeuttaa” katsojan paheksumaan teoksen ruokailijoita.

Huomionarvoista on myös, että Steen on *Lihavassa keittiössä* todella kuvannut syömistä: sekä pöydän vasemmassa reunassa istuvalla naisella että pöydän edessä seisovalla miehellä on ruokaa suussa. Vaikka ruoka on kuvataiteen historiassa ollut hyvin suosittu aihe, itse syömistä sen sijaan on kuvattu

<sup>193</sup> Hill 2011, 10-11.

<sup>194</sup> Fitzpatrick 2007, 11.



varsin vähän. Teoksissa, joissa ihmisellä todella on ruokaa suussa, eikä vain lautasella odottamassa ruokailun alkamista, syöjä on yleensä aina joko lapsi tai hänet on esitetty moukkamaisena junttina, huvittavana tai inhottavana mässäilijänä.<sup>195</sup> Syömisen, jokaiselle ihmiselle välttämättömän toiminnan esittämistä on siis pidetty jollain tavoin niin groteskina ja hyvän maun vastaisena, ettei sitä ole juuri kuvattu muutoin kuin silloin, kun sillä on haluttu herättää erityistä pahennusta, huvittuneisuutta tai hämmennystä. Näin on selkeästi ollut myös Steenin teoksen kohdalla, niin epämiellyttäväksi hän on ruokailutilanteen kuvannut.

Ikään kuin vastaparina *Lihavalle keittiölle* on Steenin tuotannossa myös teos nimeltään *Laiha keittiö*. Tässä teoksessa kaikki hahmot on kuvattu nälkiintyneen oloisiksi ja ruoasta jopa tapellaan. Silti työstä on turha etsiä empatiaa tai ymmärrystä köyhiä ja nälkäänäkeviä kohtaan. Kuten *Lihavassa keittiössä*kin, on kuin taiteilija olisi tarkoituksella tehnyt *Laihan keittiön* ruokailijoista mahdollisimman epämiellyttävän oloisia vääristyneillä ilmeillä, kyömynenillä, aggressiivisella käytöksellä ja sekasotkuisella keittiöllä.



Kuva 10. Jan Steen, *Laiha keittiö*, n. 1650-1655.

Nälän historiaa tutkinut historioitsija James Vernon huomauttaa kirjassaan *Hunger: A Modern History*, kuinka nykypäivän yltäkylläisyyteen tottuneen on vaikea ymmärtää aikaa, jolloin nälkä oli niin jokapäiväistä ja tavanomaista, ettei sen näkeminen herättänyt välttämättä empatiaa tai auttamishalua. Päinvastoin, nälän on ajateltu jopa nostavan köyhän moraalia ja patistavan tämän kovempaa työntekoon.<sup>196</sup> Toisin sanoen, nälkä on katsottu ainakin osin itse aiheutetuksi, yksilön laiskuudesta johtuvaksi, joten nälkäisen pilkkaaminen tai paheksuminen ei ole ollut kovin

<sup>195</sup> Bendiner 2004, 23.

<sup>196</sup> Vernon 2007, 17.

tuomittavaa. Myös Steenin teos tuntuu tarkastelevan nälkää näkeviä ylhäältä käsin, moralisoiden. Se ei pyri herättämään katsojassa solidaarisuuden tunnetta vaan pikemminkin viestii, ettei edes nälkiintyneisyys oikeuta luopumaan sivistyneistä pöytätavoista ja itsehillinnästä.

Claes Jansz Visscherin (1587-1652)<sup>197</sup> puupiirros *Rukous ennen ateriaa* vuodelta 1609 kuvaa sen sijaan aivan toisenlaista, varakkaan kristillisen perheen ruokailuhetkeä. Teoksessa kukaan ei tietenkään vielä syö, vaan seurue odottaa hillitysti ruoan saapumista pöytään. Ruokailijat ovat siististi pukeutuneita, hatut on otettu pois päästä ja kädet asetettu ruokarukoukseen. Tunnelmaa voisi kuvailla jopa hartaaksi. Simon Schama tarkastelee teosta kirjassaan *The Embarrassment of Riches: an Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age* ja tuo esiin myös teoksen muita uskonnollisuuteen viittaavia elementtejä, kuten oven yläpuolella roikkuvan viimeistä ehtoollista kuvaavan maalauksen ja ikkunakoristeissa kuvatun *Raamatun* tarinan Iisakista ja Rebekasta.<sup>198</sup>



Kuva 11. Claes Jansz Visscher, *Rukous ennen ateriaa*, 1609.

Teoksen aihe, rukous ennen ateriaa, toistuu usein kyseessä olevan aikakauden taiteessa ja oli suosittu erityisesti protestanttisissa maissa. Kuten Visscherin puupiirroksessa, aihetta kuvaavissa teoksissa esiintyy usein lapsia ja siihen liittyy kasvatuksellinen näkökulma: seurueen nuorimpia ohjeistetaan kiittämään Jumalaa ruoasta.<sup>199</sup> Uskonnollisuuden lisäksi myös ruokailupaikka erottaa teoksen Jan

<sup>197</sup> Westermann 1996, 19.

<sup>198</sup> Schama 1991, 157-158.

<sup>199</sup> Bendiner 2004, 197.

Steenin ruokailukuvauksista. Toisin kuin Steenin kuvaamat mässäilijät ja nälkiintyneet, Visscherin perhe syö siistissä ja puhtaassa salissa, joka on selkeästi erotettu keittiöstä, jossa ruoka valmistetaan. Tämän teoksen ruokailijat ovat kuin hienostuneisuuden perikuvia, eikä heistä ole tulkittavissa minkäänlaista itsehillinnän puutetta. Vaikka pelkän kuvataiteen perusteella ei voida vetää johtopäätöksiä siitä, mitä tai miten tietyllä aikakaudella syötiin, se tuo esiin kyseisen ajan ihanteet, aatteet ja uskomukset.<sup>200</sup> Näin ollen voidaan varmasti katsoa kristinuskoon liittyvien kohtuullisuuden ihanteen ja kunnioituksen ruokailuhetkeä kohtaan vaikuttaneen ainakin jollain tasolla kyseessä olevan aikakauden ruokakulttuurissa.

Artikkelissaan *Food Representation in Early Modern Europe: Powerful Appetites* historioitsija Brian Cowan tuo esiin, kuinka syöminen ja juominen ovat aina olleet sidottuja moraalisiin ja sosiaalisiin tarpeisiin tai sääntöihin, mikä heijastuu tavassa, jolla ruokaa ja juomaa on eri aikoina representoitu.<sup>201</sup> Esimerkiksi Raamatun ruokailukohtaukset ovat vaikuttaneet voimakkaasti siihen, kuinka ruokaa on länsimaaisessa kuvataiteessa kuvattu. Yksi kuvataiteen historian suosituimmista ruokaa ja syömistä kuvaavista teemoista on Aatamin ja Eevan lankeaminen kiellettyyn hedelmään.<sup>202</sup> Lukuisilla tulkinnoilla klassikkoaiheesta on varmasti ollut osuutensa siihen, kuinka syömisestä kuvataiteissa kehittyi lähes kielletty tai ainakin moraalisesti hyvin latautunut aihe. Ruoka – tässä tapauksessa hedelmä – edustaa jotain kiellettyä ja juuri siitä syystä houkuttelevaa asiaa, joka viehättää ihmisen synnin polulle.

Toinen Raamatusta nouseva klassinen ruokailukuvaus on tietenkin viimeinen ehtoollinen, joka taas kuvaa ruokailuhetken pyhänä ja hartaana tapahtumana, jossa ateriat itse on hyvin askeettinen: leipä ja viini, jotka kuvastavat Jeesuksen ruumista ja verta. Näistä kahdesta klassikkoaiheesta nousevat siis viestit, joiden mukaan ruoan suhteen pidättyväisyys on hyve eikä haluille pidä antaa periksi ja että ruokailu on pyhä hetki, jonka päämäärä on ruokkia vatsan lisäksi sielua. Näiden moraalisten ohjeiden valossa onkin helppo ymmärtää, miksi ruoan houkutus ja syömisestä saatava nautinto nähtiin pitkään epäilyttävänä tai ainakin yksityisenä asiana, jota ei sovi kuvataiteessa esittää.

Kuvataiteen lisäksi myös ruokakirjallisuudessa nousevat esiin kristilliset ihanteet ja arvot. *The English Huswifess*a Markhamin ensimmäinen ohje lukijalle kuuluu: emännän on oltava hurskas. Markham korostaa, kuinka emännän on esimerkillään johdettava muuta perhettä Jumalan

---

<sup>200</sup> Schama 1991, 10.

<sup>201</sup> Cowan 2012, 165.

<sup>202</sup> Bendiner 2004, 12.

palvelemiseen sekä pidettävä miehensä hurskaana sekä hyödyllisenä, kunnon kristityn lailla.<sup>203</sup> Tarkempia ohjeita siihen, miten nämä asiat saavutetaan, Markham ei kuitenkaan anna. Kristinuskon vaikutus näkyy ruokakirjoissa myös esimerkiksi paastonaikaan sopivien aterioiden esittelyillä. Vaikka kirkon ja uskonnon vaikutus kansan ruokailutottumuksiin oli 1600-luvulle tultaessa jo melko vähäinen, ei se ollut vielä täysin kadonnut; 1600-luvun alun Lontoossa saattoi jopa vielä saada kirkolta syytteen lihan syömisestä yleisesti määrättynä paastopäivänä.<sup>204</sup> Hannah Woolleyn *The Accomplish'd Lady's Delight*issa kuvaillaan ateriakokonaisuus paastonajalle, tosin Woolley puhuu kirjassaan paaston sijaan "kalapäivistä".<sup>205</sup> Kokonaisuuden 28 annoksesta suurin osa on kala- ja äyriäisruokia, mutta mukaan mahtuu myös "ruokalaji kananmunista ja voista", pinaattisalaatti, perunapiiras sekä jälkiruoaksi torttuja ja kiisseliä.

Paastonajan erilainen ruokavalio on otettu huomioon myös Mayn *The Accomplisht Cook*issa, vaikka kirjassa viitataan paastoamisen kuuluvan pikemminkin menneeseen. Kirjan lopussa esitellään erilaisia ateriakokonaisuuksia eri kausien ruokailutilaisuuksiin ja osion viimeiset ruokalajit on otsikoitu *A Bill Of Fare Formerly Used in Fasting Days*.<sup>206</sup> Paaston ajan ateria koostuu Mayn ohjeen mukaan peräti 32 ruoka-annoksesta, joihin sisältyy useita erilaisia kala- ja mereneläviäruokia, kuten haudutettuja ostereita ja kylmää lohipiirasta. Lisäksi raaka-aineina mainitaan muun muassa perunat, kananmunat ja voi. Jo aterioiden annosmäärät paljastavat, ettei paaston aikana nälkää tarvinnut nähdä. Myöskään ruoat itsessään eivät ehkä nykypäivän näkökulmasta kuulosta kovin vaatimattomilta tai ainakaan kevyiltä – ainoa "kevennys" muihin aterialistoihin on punaisen lihan puuttuminen. Näin ollen voisi katsoa, että paastoaminen merkitsi 1600-lukulaisille pikemminkin symbolista elettä ja opittujen koodien noudattamisesta, kuin todelliseen askeettisuuteen pyrkimistä.

Kuvataiteen sekä ruokakirjallisuuden perusteella voimme todeta, että kristilliset ihanteet vaikuttivat vielä ainakin jollain tasolla 1600-luvun ruokailutottumuksissa, mutta kuinka ne sitten sopivat aikakauden alkoholikulttuuriin? Kuten jo aiemmin on käynyt ilmi, alkoholi nähtiin uuden ajan alussa arkisena elintarvikkeena, jota juotiin lähes samaan tapaan kuin nykypäivänä vettä. Eikö juomista siis nähty lainkaan ongelmallisena tai kristinuskon ihanteiden vastaisena vai eivätkö ihmiset yksinkertaisesti välittäneet moraalisista säännöksistä, kun kyse oli alkoholista?

---

<sup>203</sup> Markham 1615, 5.

<sup>204</sup> Pennell 2012a, 137.

<sup>205</sup> Woolley 1677, 354. Paastonajan ruokavaliossa kala oli keskeisessä roolissa ja siksi paastopäiviin saatettiin viitata myös kalapäivinä. Fagan 2006, xiii.

<sup>206</sup> May 1660, sivunumero puuttuu.

Robert Mayn keittokirjan perusteella ei uskoisi alkoholilla olleen kovin merkittävää roolia uuden ajan alun ruokakulttuurissa ja illallispidoissa. Kirja antaa tarkkoja ohjeita juhla-aterioiden valmistamiseen aina annosten lukumäärästä ja järjestyksestä lähtien ja neuvoa lukijoitaan piiraiden muotoilussa sekä ruokien koristelussa, mutta ruoan kanssa nautittavista juomista ei puhuta lainkaan. Alkoholiksi mainitaan kirjassa vain ruokien ja lääkinnällisten rohtojen raaka-aineissa. Jos alkoholin merkitys on kyseisenä aikana ollut suuri ja se on ollut erottamaton osa ruokailua, miksi May tuskin mainitsee sitä?

Yksi syy Mayn vaitonaisuuteen alkoholin suhteen saattaa olla se, että alkoholin käyttöä ja erityisesti humaltumista myös paheksuttiin ja pyrittiin kontrolloimaan. Päihtyminen todella oli rinnastettavissa ylensyönnin paheellisuuteen ja haitallisuuteen terveydelle.<sup>207</sup> Vuonna 1606 Englannissa säädettiin jopa laki päihtymistä vastaan, jota perusteltiin sillä, että juopuminen johtaa halveksuttaviin synteihin, kuten verenvuodatuksiin, puukotuksiin, murhiin, kiroiluun, haureuden harjoittamiseen sekä aviorikoksiin. Lisäksi humaltumisen katsottiin vievän kansakunnalta kunnollisia työntekijöitä ja johtavan köyhtymiseen.<sup>208</sup> Kuten jo aiemmin kävi ilmi, naisten juopumista pidettiin vielä miesten humalaa paheksuttavampana, sillä erityisesti naisten katsottiin menettävän humaltuessaan itsehillintänsä, vapautuvan seksuaalisesti ja pilaavan näin oman maineensa. Mies sen sijaan saattoi menettää kunniansa sen takia, ettei pystynyt juomaan niin paljon kuin ”tosimiehen” tulisi.<sup>209</sup>



Kuva 12. Puupiiirros *Sekasortoinen oluttupa* 1600-luvun Englannista.

<sup>207</sup> Albala 2015, 45.

<sup>208</sup> Martin 2009, 2.

<sup>209</sup> Martin 2001a, 38.

Alkoholin haittoja ja päihtymistä kuvattiin myös aikakauden kuva- ja piirrostaiteessa. Edellisellä sivulla näkyvässä puupiirroksessa (kuva 12) englantilainen oluttupa näyttäytyy varsinaisena paheiden pesänä. Yksi miehistä tekee tarpeitaan oluttynnyrin edessä samaan aikaan kun kaksi muuta tappelee pöydän takana. Miesten ilmeistä ja asennoista päätellen olutta on nautittu jo melkoinen määrä ja toisella tappelevista miehistä kaatuvat jo juomatkin pöydälle. Oluttuvat olivat uuden ajan alussa tärkeitä tapaamisen ja sosiaalisen kanssakäynnin paikkoja, mutta yhtä lailla monien aikalaisten mielikuvat näistä paikoista vastasivat hyvin piirroksen antamaa kuvaa niistä. Kyseiset paikat nähtiin jopa niin epäilyttävinä, ettei kunniallisen, sivistyneen kansalaisen sopinut niihin jalallaan astua. Keski- ja yläluokkaisille oluttuvat ja tavernat edustivat kirkon vastakohtaa – syntien alkupesää – ja asian näki näin myös kirkko itse. Juomapaikkojen yleistyessä ihmiset alkoivat viettää aikaansa mieluummin niissä kuin jumalanpalveluksissa, mikä tietenkin näkyi kirkonkävijöiden laskeneessa määrässä ja sai seurakunnat jaloilleen. Kirkko pyrki voimakkaasti kampanjoimaan juomista ja päihtymistä vastaan ja vetosi muun muassa kotona itkeviin lapsiin ja naisiin, jotka väsyneinä odottelevat miehiä kotiin pubeista.<sup>210</sup>

Myös Alankomaissa alkoholin liialliseen käyttöön suhtauduttiin kriittisesti. Flaamilaissyntyisen, Alankomaissa uransa tehneen David Vinckboonsin (1576-1632)<sup>211</sup> maalauksessa *Talonpoikaisjuhlat* (kuva 13) tunnelma on riehakas, mutta teoksen tarkempi tutkailu paljastaa, kuinka juhlinta on monella jo niin sanotusti lähtenyt lapasesta. Kuten englantilaisessa puupiirroksessa, myös Vinckboonsin teoksessa ihmisen eritteet ovat läsnä, tällä kertaa myös oksennuksen muodossa. Sekä puupiirroksesta että Vinckboonsin maalauksesta on tulkittavissa samankaltaista paheksuntaa ja ylenkatsomista kuin aiemmin tarkastelussa olleiden Steenin ruokailukuvausten kohdalla. Tekijät ovat jälleen pyrkineet nostamaan katsojassa inhon tunteen kuvaamalla yhteiskunnan rahvaan – talonpojat ja oluttuvan asiakkaat – mahdollisimman epämiellyttäviksi, rumiksi ja lihaviksi. Olipa kyseessä siis ruoka tai juoma, teokset antavat kuvan, etteivät yhteiskunnan alemmat luokat osaa hillitä itseään vaan toimivat täysin himojensa ohjaamina.

Toisaalta, vaikka Vinckboonsin maalauksesta on tulkittavissa vahva moraalinen sanoma, on teos yhtä lailla myös kuvaus hauskanpidosta ja juhlinnasta. On siis ehkä liioittelua olettaa, että keskiluokkaiset taiteenostajat olisivat hankkineet tämänkaltaisia teoksia vain ylemmyydenarvoa tunteakseen. Uskottavampi selitys luultavasti onkin, että maalaukset yksinkertaisesti viihdyttivät heitä.

---

<sup>210</sup> Martin 2001a, 62-63.

<sup>211</sup> Westermann 1996, 67.





Kuva 13. David Vinckboons, *Talpoikaisjuhlat* 1601-1610. Katso parempilaatuinen kuva osoitteessa: <https://www.wga.hu/index1.html>.

Alkoholia kuvattiin taiteessa myös elegantisti, kuten seuraavalla sivulla näkyvässä Pieter Claeszin (1596/1597–1660)<sup>212</sup> aamiaisasetelmassa. Asetelmaa tarkastellessa käy heti ilmi, että tässä tapauksessa alkoholia ei liitetä alempien luokkien paheksuttavaan juopotteluun, vaan selkeästi hienostuneempaan elämäntapaan. Vaikka Claeszin aamiaisasetelma ei ensisilmäyksellä vaikuttaisi varsinaiselta vaurauden symbolilta, hienostuneisuus ja varallisuus ovat teoksessa tulkittavissa pienistä yksityiskohdista. Olutlasin<sup>213</sup> ja metallisen kynttilänjalan koristelut ja kaiverrukset viittaavat niiden olleen luultavasti hyvinkin arvokkaita, samoin kuin vaalea leipä on selvä merkki korkeasta statuksesta.<sup>214</sup> Tässä teoksessa alkoholilla ei siis pyritäkään herättämään minkäänlaista paheksuntaa, vaan päinvastoin, asetelma olutlaseineen näyttäytyy katsojalle viehättävänä ja eleganttina.

<sup>212</sup> Rijksmuseumin verkkosivut: Pieter Claesz.

<sup>213</sup> Siirtomaatuotteiden lisäksi hollantilaisissa asetelmissa pyrittiin usein tuomaan esiin oman maan paikallisia herkkuja ja olut oli yksi niistä, ks. Tuominen 2016, 15. Myös Schama ja Bendiner tulkitsevat alankomaalaisissa asetelmissa esiintyvät juomat olueksi. Ks. Schama 1991, 160; Bendiner 2004, 129.

<sup>214</sup> Bendiner, 2004, 129.



Kuva 14. Pieter Claesz, *Aamiaisetelma* 1636.

Edellä tarkasteltujen esimerkkien pohjalta käy ilmi, kuinka kristillisten ihanteiden lisäksi luokkatietoisuus ja eri yhteiskuntaluokkiin liitetyt mielikuvat vaikuttivat voimakkaasti 1600-luvun kuvataiteessa ja ruokakirjallisuudessa. Niitä voidaan lukea itse ruoan lisäksi esimerkiksi pöydän kattauksesta ja astioista, ruokailijoiden vaatteista ja ruokailuympäristöstä, mutta erityisesti tavasta, jolla syömistä ja juomista on kuvattu.<sup>215</sup> Cowan katsookin, että 1600-luvulla valtava ruokakirjallisuuden sekä -kuvaston lisääntyminen todella syvensi ja korosti erilaisia luokkiin kohdistuvia ennakkoluuloja ja käsityksiä.<sup>216</sup> Suurimmassa osassa kyseisen aikakauden ruokarepresentaatioita eri yhteiskuntaluokkien neutraali esittämistapa ei vaikuta olleen lainkaan pyrkimyksenä, päinvastoin. Myös kaikkien tässä luvussa tarkastelussa olleiden teoksien voidaan katsoa vahvistavan aikakautena vallinneita luokkastereotypioita. Huolimatta siitä, oliko ruokaa riittävästi tarjolla vai ei, alempien luokkien ruokailu on kuvattu sivistymättömänä, likaisena, paheksuttavana ja jopa moukkamaisena. Yhtä lailla päihtyminen ja siitä seuraavat itsehillinnän puute, irstailu ja sivistymättömyys liitettiin kuvataiteissa alempiin yhteiskuntaluokkiin, vaikka todellisuudessa köyhimmillä kaikista epätodennäköisimmin oli varaa ylettömään juopotteluun.<sup>217</sup> Ylempien luokkien ateriointia sen sijaan on esitetty liioitellun hienostuneena, kasvatuksellisena tai lähes pyhänä tapahtumana, jossa ruokailijat – lapset mukaan luettuna – odottavat hillitysti pöydässä ruoan saapumista ja kiittävät ateriasta Jumalaa ennen syömään ryhtymistään.

<sup>215</sup> Bendiner 2004, 194.

<sup>216</sup> Cowan, 2012, 183.

<sup>217</sup> Martin 2001a, 18.



## 4.2 Luksusta vai turhamaisuutta?

Samaan aikaan kun protestanttinen kirkko ja humanismin ihanteet korostivat kohtuullisuuden ja vaatimattomuuden hyveitä, yhteiskunnan sosiaaliset rakenteet läpikävivät suuria muutoksia ja keskiluokka etsi paikkaansa ja tapaansa ilmaista omaa asemaansa aristokratian ja alempien luokkien välissä. Tässä prosessissa materiaallinen kulttuuri, johon myös ruoan voidaan katsoa lukeutuvan, oli olennaisessa osassa. Edellisestä luvusta kävi ilmi, kuinka paljon merkitystä oli sillä, *miten* söi, mutta yhtä lailla tärkeää oli myös se, *mitä* söi. Harvinaisilla ja arvokkailla ruoka-aineilla, kuten etelästä tuoduilla hedelmillä ja mausteilla, porvaristo pystyi esiintuomaan omaa asemaansa, kun taas tiettyjen ruokalajien syömistä saatettiin vältellä, koska ne liitettiin niin vahvasti alempiin yhteiskuntaluokkiin. Kasvaneen varallisuuden myötä porvaristo pystyi ottamaan osaa sellaisten luksustuotteiden kuluttamiseen, jotka aiemmin olivat olleet hyvin pienen eliitin etuoikeuksia. Välttämättömyyksien lisäksi kotiin saatettiin nyt hankkia arvokkaampia ja ylellisimpiä ruoka-aineita, astiastoja ja ruokailuvälineitä, jotka epäilemättä toivat silmäniloa ja nautintoa mutta myös pientä statusarvoa ostajalleen.<sup>218</sup>

Mutta mitä kaikkea luksuksella oikeastaan tarkoitetaan ja mitä se merkitsi nimenomaan 1600-luvun porvaristolle? Laajimmillaan luksuksen voi ajatella kattavan kaikki sellaiset asiat, tavarat ja palvelut, joita ei katsota välttämättömäksi tai tarpeelliseksi.<sup>219</sup> Näin kapeaa tulkintaa voidaan tosin pitää riittämättömänä, sillä se, mikä on tarpeellista ja mikä ei, on aina subjektiivista ja vaikeasti määriteltävää. Tulojen ja elintason noustessa käsityksemme tarpeellisuudesta helposti laajenee ja siitä, mikä aiemmin oli harvinaista ylellisyyttä, tuleeikin vähitellen itsestäänselvyys. Tuskin kukaan nykypäivän eurooppalainen katsoo ruokailuvälineiden edustavan ylellisyyttä tai luksusta, mutta 1600-luvulla ne olivat sitä vielä monelle. Toisaalta myös saman tulotason sisällä ihmisillä saattaa olla hyvin erilaisia näkemyksiä tarpeellisuudesta. Lüksus ei siis ole jotakin absoluuttista vaan suhteellista, ja sitä määritellessä on välttämätöntä ottaa huomioon kontekstuaalisuus: luksus on aina aikaan, paikkaan ja subjektiiviseen kokemukseen sidottua.<sup>220</sup>

---

<sup>218</sup> Richardson, Hamling & Gaimster 2017, 21; Albala 2002, 4.

<sup>219</sup> Clery 2010, 40.

<sup>220</sup> Ilmakunnas & Stobart 2017, 2.



Kuva 15. Jan Davidsz de Heem, *Jälkiruoka-asetelma* 1640. Katso värikuva osoitteessa:

[https://www.wga.hu/html/h/heem/jan/2/table\\_de.html](https://www.wga.hu/html/h/heem/jan/2/table_de.html)

Yksi merkittävä media, jossa uuden ajan alun luksustuotteita esiteltiin, oli kuvataide. Erityisesti 1600-luvulla kukoistanut asetelmamaalaustaide täyttyi erilaisista ylellisyystuotteista ja eksoottisista tuontituotteista, joilla pyrittiin myös korostamaan teoksen omistajan statusta.<sup>221</sup> Yllä näkyvässä Jan Davidsz de Heemin (1606–1683/1684)<sup>222</sup> jälkiruoka-asetelmassa vuodelta 1640 on esillä useita aikakauden luksustuotteita. Keskiössä ovat kauniisti asetellut, eri väriset ja -muotoiset hedelmät. Vaikka viileässäkin ilmastossa viihtyvät omenat ja päärynät olivat kuuluneet pohjoiseurooppalaiseen ruokakulttuuriin jo pitkään, olivat uuden ajan alussa Pohjois-Euroopan markkinoille saapuneet uudenlaiset hedelmät, kuten aprikoosit, melonit ja granaattiomenat, jotain hyvin eksoottista. Näiden ylellisten tuontituotteiden hinnat olivat kuitenkin 1600-luvun alussa niin korkealla, ettei läheskään kaikilla ollut varaa niitä ostaa. Hedelmät saivat heti itselleen luksustuotteen maineen ja ne päätyivät ruokapöytien lisäksi koristamaan myös asetelmamaalauksia.<sup>223</sup> Vuosisadan viimeiselle kolmannekselle päästyä tuontihedelmien hinnat laskivat sen verran kohtuullisemmalle tasolle, että niitä voitiin pitää jo melko arkipäiväisinä kulutustuotteina.<sup>224</sup>

Vaikka de Heemin teos on nimetty nimenomaan jälkiruoka-asetelmaksi, sen ainoa nykypäivän näkökulmasta perinteinen, sokerinen jälkiruoka on puoliksi syöty piirakka. Tämä saattaa vihjata siihen, että hedelmät nähtiin aikakauden muita jälkiruokia hienostuneemmiksi tai ylellisemmiksi.

<sup>221</sup> Tuominen 2016, 12.

<sup>222</sup> Kallio, Kämäräinen, Lahtinen, Mattila & Sakari 1991, 924.

<sup>223</sup> Fitzpatrick 2010, 129.

<sup>224</sup> Schama 1991, 171.

Mayn ja Woolleyn kirjojen perusteella aikakauden suosituimpia jälkiruokia (ainakin Englannissa) hedelmien lisäksi vaikuttaisivat olleen kiisselit, hyytelöt ja tortut, jotka epäilemättä häviävät kauniille hedelmille esteettisyydessä ja eleganttiudessa.<sup>225</sup> Hedelmät myös tarjosivat taiteilijoille kiinnostavaa kuvattavaa – uudenlaisia pintoja, kuoria ja sisuksia, joita maalamalla pystyi erinomaisesti tuomaan esiin omia kykyjään.<sup>226</sup> Toisaalta, sokeristen jälkiruokien puuttuminen saattaa johtua myös siitä, että vaikka sokerin käyttö ja siitä valmistetut makeat jälkiruoat yleistyivät, olivat ne silti edelleen harvojen herkkua. Sokerin hinta pysyi koko 1600-luvun niin korkeana, ettei välttämättä taidetta ostaneella porvaristollakaan ollut siihen varaa.<sup>227</sup>

Hedelmien ja piirakan lisäksi de Heemin maalauksessa on muun muassa pähkinöitä, taidokkaasti valmistettuja koristeltuja astioita, kannuja ja laseja, sinivalkoista posliinia, luuttu sekä samettinen pöytäliina. Nämä kaikki voidaan nähdä selkeinä varallisuuden ja tietynlaisen hienostuneen elämäntyylin symboleina. Yhtä lailla kuin eksoottiset hedelmät, myös pähkinät ja koristeelliset, kullatut astiat olivat arvokkaita tuontituotteita, joihin suurimmalla osalla kansaa ei ollut varaa.<sup>228</sup> Uuden ajan alussa eurooppalaiset ihastuivat kiinalaiseen posliiniin, josta tuli pian hyvin haluttua tavaraa myös Alankomaissa. Voidaankin olettaa, että myös maalauksessa näkyvä posliini on luultavasti Kiinasta tuotu.<sup>229</sup>

On mahdotonta tietää, kuka kyseessä olevan taulun alkuperäinen omistaja on ollut ja kuinka hyvin maalauksessa kuvatut esineet edustivat hänen omaisuuttaan ja elämäntyyliään. Omistajan taustaan ja varallisuuteen liittyvät kysymykset voidaan kuitenkin nähdä toissijaisina, sillä merkityksellisempää on se, kuinka teokset toimivat omistajansa vaurauden tai vallan symboleina jo itsessään. Vaikka taiteenomistajalla ei välttämättä olisi ollut aivan yhtä upeita astiastoja tai samettista pöytäliinaa kuin teoksessa, maalauksen avulla hän pystyi osoittamaan tuntevansa ihanteet ja olevansa osa tiettyä sivistyneistöä ja omistavaa luokkaa. Näin ollen porvariston hankkimalla kuvataiteella voidaan katsoa olleen samankaltaista symbolista arvoa kuin aikakauden suosittujen reseptikirjojen tarjoamalla tietämyksellä.

Tarkastelemassamme jälkiruoka-asetelmassa luksus näyttäytyy tietynlaisena ihanteellisena ja etuoikeutettuna elämäntyylinä, joka on kaukana rahvaan tavoittamattomissa. Materiaalista kulttuuria

---

<sup>225</sup> May 1660, 12Ar-sivunumero puuttuu; Woolley 1677, 250-356.

<sup>226</sup> Tuominen 2016, 28.

<sup>227</sup> Alnæs 2005, 591.

<sup>228</sup> Tuominen 2016, 28-30.

<sup>229</sup> Söderberg 2017, 199.

tutkinut historioitsija Fernand Braudel korostaakin, kuinka luksus ei ole ainoastaan harvinaisuutta ja turhamaisuutta, vaan myös sosiaalista menestystä, unelmaa, josta joskus tulee köyhällekin todellisuutta ja joka siten voi menettää hohtonsa.<sup>230</sup> Braudelin tulkinta siis korostaa luksuksen eksklusiivista olemusta. Vain silloin, kun joku asia on rajatun ryhmän saavutettavissa, sillä voi olla ylellisyysarvoa. Siinä hetkessä, kun asiasta tulee valtavirtaa, se menettää luksuksen asemansa.

Hyvänä esimerkkinä tämänkaltaisesta muutoksesta toimii sahrami. Sahramia pidettiin varhaisrenessanssin aateliston keskuudessa varsinaisena vaurauden symbolina korkean hinnan ja vaikean saatavuuden takia. Kiehtovuutta lisäsi myös sen kultaa muistuttava, voimakkaan keltainen väri. Kyseisen aikakauden ravinto-oppaat kuvailivat sahramin syömisen olevan kuin sijoitus omaan hyvinvointiin ja kertoivat mausteen muun muassa vahvistavan sydäntä ja kasvattavan viisautta. Mauste oli yhteiskunnan eliitin luksusta, josta köyhemmät tuskin olivat edes tietoisia. Vähitellen sahramin viljely ja tuonti ulkomailta kuitenkin yleistyi, sen saatavuus parani ja hinta aleni. Samaan aikaan vaurastunut porvaristo alkoi kiinnostua ruoanlaitosta aivan uudella tasolla ja lukea ruokakirjallisuutta, jossa sahrami esiintyy. Myös Mayn, Woolleyn ja Markhamin resepteissä sahrami toistuu useaan otteeseen ja tämän lisäksi Markham kehottaa nauttimaan kyseistä maustetta, jos kärsii liiasta levottomuudesta ja unettomuudesta.<sup>231</sup> Sahramin suosion valtava kasvu johti tietenkin siihen, että eliitin silmissä mauste ei enää ollutkaan niin himoittu, eikä sitä enää pidetty kaiken parantavana ihmelääkkeenä tai sijoituksena hyvinvointiin. Mausteen tullessa myös alempien luokkien saataville se menetti erityislaatuisuutensa, eikä enää edustanut vaurautta ja ylellisyyttä, vaan kohtuuttomuutta ja turhaa rahanmenoa.<sup>232</sup>

Albalan mukaan ruokaan ja syömiseen liittyvät luokkasymbolit ovat sitä monimutkaisemmat ja jäykemmät, mitä kerrostuneempi yhteiskunta on. Uuden ajan alussa edustaakseen tiettyä yhteiskuntaluokkaa oli myös syötävä sen mukaisesti. Toisaalta hienostuneen ruoan uskottiin tekevän myös syöjästä hienostuneen.<sup>233</sup> Sahramiesimerkki saa ruokaan liittyvät mielikuvat näyttäytymään huvittavassakin valossa, mutta uuden ajan alussa, jolloin kulutettavia asioita oli nykypäivään verrattuna melko rajallinen määrä, ruoka oli merkittävä keino erottautua, rakentaa identiteettiä sekä määritellä omia tavoitteita ja ihanteita. Siksi se, söikö samaa ruokaa kuin rahvas vai jotain paljon harvinaisempaa, ei todellakaan ollut yhdentekevää yläluokille. Yhtä lailla vaurastuneelle

---

<sup>230</sup> Braudel 1967, 122.

<sup>231</sup> Katso esim. May 1660, 2, 9; Woolley 1677, 200, 205; Markham 1615, 14.

<sup>232</sup> Albala 2002, 166-167.

<sup>233</sup> Ibid., 184-185.

porvaristolle oli tärkeää tehdä eroa yhteiskunnan köyhimpiin ja mistä muualta mallia olisi otettu kuin oman luokan yläpuolelta? Tämä aiheutti kahden ryhmän välille jatkuvan kilpajuoksun, jossa yläluokka toimi ikään kuin suunnannäyttäjänä, jonka oli kehiteltävä uudet trendit ja tavoiteltavat ruoka-aineet aina keskiluokan kiriessä liian lähelle.

Toisaalta, kuten uuden ajan alun materiaalista kulttuuria tutkineet historioitsijat Catherine Richardson, Tara Hamling ja David Gaimster korostavat, on suhtauduttava kriittisesti oletukseen, että keskiluokka pyrki kulutusvalinnoillaan aina vain imitoimaan eliittiä.<sup>234</sup> Vaikka porvaristo toki otti paljon vaikutteita ylhäältä päin, se ei välttämättä tarkoita, etteivät he samalla luoneet aivan omaa keskiluokkaista kulttuuriaan. Voidaankin kysyä, kenen ruokakulttuuria kuvataiteessa ja ruokakirjallisuudessa representoidut ruokaihanteet itse asiassa edustivat? Vaikka ihanteet olisivat alun perin otettu yhteiskunnan eliitiltä, ne usein puhuttelivat nimenomaan keskiluokkaisia lukijoita. Ruokakirjailijoista Hannah Woolley oli tehnyt uransa keskiluokkaisissa kotitalouksissa ja näin ollen voidaan katsoa, että hänen kirjassaan esittelemänsä ruoat edustaisivat keskiluokan ruokakulttuuria. Myös hänen resepteissään käytetään arvokkaita aprikooseja, rusinoita sekä sokeria.<sup>235</sup> Edustavatko nämä Woolleyn kirjassaan esittelemät kalliit luksustuotteet ensisijaisesti eliitin ruokakulttuuria vain siitä syystä, että se pääsi ensimmäisenä niistä nauttimaan vai voisiko ne yhtä hyvin olla osa porvariston ruokakulttuuria? Ehkä kasvaneen varallisuuden mahdollistamat kulutusvalinnat voitaisiinkin nähdä esimerkiksi porvariston uteliaisuutena sekä haluna kokeilla jotain uutta, sen sijaan että ne tulkittaisiin ikuisesti ainoastaan eliitin elintapojen imitointina.

Vaikka luksustuotteita himoittiin ja tavoiteltiin, ei kuluttamiseen silti suhtauduttu täysin kriitikittä. Materiaalisen hyvinvoinnin kasvaessa myös keskustelu kohtuullisuudesta ja moraalisisista kysymyksistä kasvoi. Varallisuus ja rahanteko eivät sinänsä olleet paheksuttuja, mutta ei niillä ollut sopivaa pröystäillä.<sup>236</sup> Kirkko ja humanismin aatteen omaksunut älymystö – joka ei ollut päässyt nauttimaan kasvukauden tuomasta varallisuudesta, toisin kuin porvaristo – leimasivat kasvavan varallisuuden merkityksettömäksi turhamaisuudeksi. Taidehistorioitsija Norman Brysonin mukaan keskiajalta aina teollistumiseen saakka luksuksen käsite oli sidoksissa riittävyyden ja puutteen käsitteiden eettiseen tarkasteluun. Vaikka toki nykyaikanakin pohditaan paljon kuluttamiseen liittyviä eettisiä kysymyksiä, nähdään vaurauden mahdollistama kuluttaminen moderneissa

---

<sup>234</sup> Richardson, Hamling & Gaimster 2017, 21.

<sup>235</sup> Woolley, 1670, 101, 105, 110.

<sup>236</sup> Tuominen 2016, 12.

yhteiskunnissa yleensä ensisijaisesti tapana ilmaista elämäntyyliä tai makua. Uuden ajan alussa kuluttaminen oli sen sijaan voimakkaasti moraalinen asia.<sup>237</sup>

Uuden ajan alun kuvataidetta tutkineen taidehistorioitsija Norbert Schneiderin mukaan myös 1600-luvun asetelmamaalauksessa on nähtävissä selvää kritiikkiä nautinnon tavoittelua ja ylellisyyttä kohtaan, vaikkei ylitsepursuavista hedelmäkasoista ja luksusesineistä koostuvia teoksia katsellessa näin heti uskoisi.<sup>238</sup> Ristiriitaa ylellisyyden ja luksuksen kaipuun sekä moraalisten kysymysten välillä kommentoitiin kuvataiteissa kuitenkin monella tavalla. 1500- ja 1600-luvun kuvataiteissa vaikutti muun muassa niin kutsuttu *vanitas*-aihe, jonka päämääränä oli muistuttaa ihmistä heidän kuolevaisuudestaan sekä maallisten rikkauksien katoavaisuudesta. Erityisen suosituksi aihe muodostui 1650- ja 1660-luvulla, pian Eurooppaa ravistelleen kolmikymmenvuotisen sodan jälkeen.<sup>239</sup> Schneider näkeekin selvän yhteyden sodan jälkeensä jättämän tuhon ja niukkuuden sekä *vanitas*-maalausten välillä: yksilöiden vaatimatontkin varallisuus näytti korostetun ylelliseltä ja paheksuttavalta sodan kurjistamien kansallisten varojen rinnalla.<sup>240</sup>

Vanitas-aiheiset teokset olivat täynnä erilaisia luksusesineitä ja objekteja, joilla kaikilla oli jokin syvempi symbolinen merkitys. Alankomaalaistaiteilija Harmen Steenwyckin (1612-1656)<sup>241</sup> tulkinnassa kyseisestä aiheesta (kuva 16) on nähtävissä useita genrelle tyypillisiä elementtejä. Maalauksen oikeassa kulmassa näkyvä huilu symboloi maallisia nautintoja ja turhamaisuutta, kun taas sen vieressä lojuvat kirjat pyrkivät muistuttamaan, kuinka myös tieto on katoavaista. Elämän rajallisuuteen ja kuolevaisuuteen viitattiin asetelmamaalauksissa esimerkiksi kuihtuvilla kukilla, palavilla kynttilöillä ja kelloilla, mutta yleisin kuoleman symboleista oli pääkallo, joka on myös Steenwyckin teoksen keskipisteenä.<sup>242</sup> Yhtä lailla kuvassa näkyvien viinirypäleiden, aprikoosien ja muiden hedelmien tarkoitus on kuvastaa ajan kulumista ja sen rajallisuutta. Kuinka herkullinen ja kaunis hedelmä onkaan, on senkin kohtalo vähitellen vanheta ja mädäntyä lopulta pilalle.

---

<sup>237</sup> Bryson 1990, 96.

<sup>238</sup> Schneider 2003, 67, 71, 79.

<sup>239</sup> Euroopassa vuosina 1618-1648 käyty kolmikymmenvuotinen sota alkoi Saksasta katolisten ja protestanttien välisistä ristiriidoista, mutta laajeni pian yleiseurooppalaiseksi sodaksi. Alnæs 2005, 31-42.

<sup>240</sup> Schneider 2003, 79.

<sup>241</sup> The National Galleryn verkkosivut: Harmen Steenwyck.

<sup>242</sup> Rowell 1997, 17; Sterling 1952, 47; Tuominen 2016, 49.



Kuva 16. Harmen Steenwyck, *Turhuus* n. 1640.

Kiinnostavaa on, miksi kaikista ruoka-aineista juuri hedelmiä käytettiin vanitas-teoksissa. Yhtä lailla myös muut elintarvikkeet, kuten liha, kala, juustot tai vihannekset pilaantuvat ja mädäntyvät. Toki eksoottiset hedelmät liitettiin voimakkaasti vaurauteen ja ylellisyyteen, mutta niin liitettiin lihakin.<sup>243</sup> Miksi siis juuri hedelmät valikoituivat usein vanitas-asetelmiin? Kuten aiemmin kävi ilmi, hedelmät kiehtoivat taiteilijoita jo esteettisen ulkomuotonsa vuoksi. Hedelmät ovat kaunista ruokaa, jota nykypäivänäkin mielellään asetellaan esille kulhoihin ja lautasille, toisin kuin vaikka vihanneksia tai juureksia.<sup>244</sup> Ne eivät tyydytä ainoastaan makuaistiamme vaan näköaistiamme yhtä lailla. Näin ollen hedelmien voidaan vanitas-teoksissa katsoa muistuttavan kuolevaisuuden ja elämän rajallisuuden lisäksi myös kauneuden katoavaisuudesta ja turhamaisuudesta. Vaikka ihminen on kautta aikojen kaivannut kauneutta ympärilleen, uuden ajan alun tiukimpien moraalisten käsitysten mukaan kauneuden ja nautinnon tavoittelu nähtiin jopa kuolemansynteinä – himona ja ahneutena – joita vastaan oli taisteltava.<sup>245</sup>

Vanitas-teoksiin liittyi myös tietynlainen paradoksi, sillä vaikka niiden päämäärä oli varoitella turhamaisuudesta ja kauneuden tavoittelusta, olivat ne silti kiistatta hyvin kauniita ja esteettisiä teoksia, joita oli miellyttävä katsella. Teoksia siis luultavasti hankittiin silmäniloksi ja kotia kaunistamaan, vaikka niiden moraalinen sanoma puhui juuri tämänkaltaista toimintaa – kulutusta ja kauneuden tavoittelua – vastaan.

<sup>243</sup> Sreenivasan 2012, 19.

<sup>244</sup> Bendiner 2004, 24.

<sup>245</sup> Bryson 1990, 96.

1600-luvun lukuisat vanitas-aiheiset teokset tuovat hyvin esiin aikakauden porvaristoon kohdistuneita ristiriitaisia vaatimuksia. Toisaalta ryhmän mahdollisuudet kuluttaa ja nauttia arvokkaista ylellisyystuotteista kuten yhteiskunnan eliittikin paranivat. Oman luokan ja yhteisen identiteetin rakentaminen vaati erottautumista alemmista luokista ja se tapahtui itsestäänselvimminkin nimenomaan kulutuksen kautta. Samalla varallisuuden esiintuomisesta alkoi kuitenkin tulla yhä paheksutumpaa ja kalleuksien ja luksuksen tavoittelu nähtiin turhamaisuutena ja jopa syntinä. On vaikea arvioida, kuinka voimakkaasti moralistien ja kirkon paheksunta tavalliseen keskiluokkaiseen ihmiseen vaikutti, mutta aikakauden kuvataiteen perusteella ainakin keskustelu vaikuttaa käyneen kuumana.

#### 4.3 Lihansyönnin problematiikka

Eräänlainen porvariston luksustuote 1600-luvulla oli myös liha. Englannin ja Alankomaiden lihantuotanto oli hyvin turvattu, mutta korkean hintansa vuoksi se ei kuulunut aivan jokaisen päivittäiseen ateriaan. Lihan kuitenkin katsottiin olevan olennainen osa ihmisen ruokavaliota ja hyvinvointia, joten ne, joilla oli varaa, söivät sitä muidenkin edestä. Eläinten oikeuksien historiaa tutkinut Richard Ryder arvioi 1600-1900-lukujen Englannin olleen jopa yksi kaikkien aikojen eniten lihaa kuluttavista yhteiskunnista.<sup>246</sup> Myös Alankomaissa syötiin lihaa suhteellisen paljon verrattuna aikakauden muihin eurooppalaisiin maihin. Liha ei ollut ainoastaan eliitin etuoikeus, vaan myös pienituloisimmilla porvareilla oli siihen varaa. Tyypillisimpiin lihatuotteisiin kuuluvia savustettua pekonia ja kinkkua syötiin ehkä kerran viikossa, mutta tuorettakin lihaa saattoi silloin tällöin näkyä keskiluokan lautasilla.<sup>247</sup>

Kuten suuresta lihankulutuksesta voi päätellä, oli uuden ajan alku teuraseläinten ja riistan näkökulmasta kurjaa aikaa. Lihankulutuksen lisäksi myös nahan ja turkisten käyttö vaatteissa kasvoi kovaa vauhtia ja metsästys kasvatti suosiotaan samalla kuin siitä tuli aiempaa verisempää. Myös asenteet eläimiä kohtaan kovenivat – yleinen käsitys oli, että eläimet olivat maailmassa vain ihmisiä varten.<sup>248</sup>

---

<sup>246</sup> Sreenivasan 2012, 19; Braudel 1973, 130-132; Ryder 2000, 42.

<sup>247</sup> Schama 1991, 169-170.

<sup>248</sup> Ryder 2000, 39-42.



Aikakauden yleisilmapiiristä huolimatta vallalla oli kuitenkin myös vastakkaisia aatteita. Englantilainen luonnontieteilijä ja lääkäri Thomas Moffet nostaa voimakkaasti esille eläinten kärsimystä kirjassaan *Healths Improvement: or, Rules Comprizing and Discovering the Nature, Method, and Manner of Preparing All Sorts of Food Used in this Nation* vuodelta 1655. Moffet kuvailee sydäntäsärkevästi kärsimyksiä, jotka eläin käy läpi teurastuksessa – nahan nylkemisen, suonien irti repimisen ja kiihkeän kamppailun elämän puolesta – ja kysyy, voiko ihminen tällaista tekoa sallia. Toisaalta, tunteikkaasta eläinten puolustuksesta huolimatta Moffet ei kuitenkaan katso, että ihmisen olisi luovuttava lihansyönnistä kokonaan, sillä hän näkee sen Jumalan antamana oikeutuksena ihmisille.<sup>249</sup> Moffetin maanmies, runoilija Francis Quarles sen sijaan katsoo, ettei eläimiä tulisi tappaa, ellei se ole täysin välttämätöntä, ja silloin kun se on, surmaaminen pitäisi suorittaa armollisesti.<sup>250</sup>

Vaikka sekä Moffet että Quarles näkivät lihansyönnissä eettisiä ongelmia, he eivät silti suoranaisesti tuominneet sitä. Kasvissyönnin puolesta puhumisen sijaan kirjoittajat keskittyivät teksteissään tuomaan esiin eläinten kokemaa kärsimystä ja sen lieventämistä – eläin tulisi tappaa ruoaksi vain hyvin harkiten ja silloinkin mahdollisimman vähän tuskaa aiheuttaen.

Moffetia ja Quarlesia radikaalimpaa linjaa edusti sen sijaan englantilainen lammaspaimen Thomas Tryon, joka kirjassaan *The Country-Man's Companion* syyttää eläimiä surmaavia ihmisiä julmiksi ja kylmäsydämisiksi ja tuomitsee metsästyksen väkivaltaisena harrastuksena. Tryon – joka itse todella oli kasvissyöjä – vaati voimakkaasti oikeuksia eläimille ja ihmetteli, kuinka kristityksi itseään kutsuvat ihmiset voivat olla niin tunteettomia eläimiä kohtaan.<sup>251</sup> Ryderin mukaan Tryon onkin ensimmäinen, joka oikeuksista puhuessaan viittaa niiden kuuluvan myös joillekin muille kuin ihmisille.<sup>252</sup>

Moffet, Quarles ja Tryon eivät näkemyksillään varmastikaan edustaneet aikakauden valtavirtaa. Siitä huolimatta heidän puheenvuorojaan eläinten oikeuksien puolesta ei tule tulkita ainoastaan satunnaisten yksilöiden mielipiteinä, vaan itse asiassa osana laajempaa ilmapiirin muutosta. Samaan aikaan kun lihansyönti ja metsästyksen suosio kasvoivat ja eläinten kohtelu huononi, humanismin aate herätti osassa uuden ajan alun ihmisistä kiinnostuksen tutkia moraalia ja samalla ihmisen

---

<sup>249</sup> Moffet, Thomas 1655, 29-30.

<sup>250</sup> Preece 2008, 156.

<sup>251</sup> Tryon 1684, 142-145.

<sup>252</sup> Ryder 2000, 48.

suhdetta eläimiin. Metsästys saatettiin tuomita brutaalina ja julmana toimintana ja kasvava määrä ihmisiä alkoi nähdä eläimet älykkäinä ja tuntevina olentoina, joilla on myös sielu.<sup>253</sup> Humanismin aatteen myötä lihansyönnin problematisointi sai uudenlaisia sävyjä, kun asiaa alettiin tarkastella pikemminkin moraalisesta ja eläimen yksilöllisyyttä korostavasta näkökulmasta.<sup>254</sup> Lihansyönnin ongelmallisuutta tutkinut Rod Preece katsookin, että vasta kun tunnustamme ja opimme arvostamaan yksilöllisyyttä ja näemme myös ihmisyyksilön olemassaolon itsetarkoituksena, voimme oppia kunnioittamaan eläimen yksilöllisyyttä ja sen oikeutta elää.<sup>255</sup>

Jotain kyseessä olevan ilmiön näkyvyydestä kertoo sekin, että 1600-luvun loppupuolella kasvissyönnin puolestapuhujien joukkoon liittyivät nimekkäät runoilija ja filosofi John Milton sekä tiedemies Isaac Newton.<sup>256</sup> On tosin korostettava, ettei aikakauden kaikkia eläimiin myötätuntoisesti suhtautuneita voida pitää varsinaisina eläinaktivisteina. Vaikka eläinten oikeudet mietityttivät ja puhuttivat yhä enemmän, konkreettisia tekoja oli paljon vähemmän ja esimerkiksi lihansyönnistä kieltäytyjät edustivat edelleen hyvin marginaalista vähemmistöä kansasta.<sup>257</sup>



Kuva 17. Rembrandt van Rijn, *Teurastettu nauta* 1655.

---

<sup>253</sup> Fitzpatrick 2007, 60; Ryder 2000, 48.

<sup>254</sup> Fitzpatrick 2007, 59.

<sup>255</sup> Preece 2008, 148.

<sup>256</sup> Ryder 2000, 57.

<sup>257</sup> Preece 2008, 148.

Jonkinlaisia kannanottoja lihansyönnistä ja eläinten kohtelusta on löydettävissä myös kuvataiteesta. Edellisellä sivulla (kuva 17) näkyvän Rembrandtin teuraseläintä kuvaavavan maalauksen voidaan nähdä jollain tavoin kommentoivan eläinten kärsimyksiä. Tapa, jolla eläimen ruho on asetettu roikkumaan, viittaa jopa joidenkin tulkintojen mukaan ristiinnaulittuun Jeesukseen.<sup>258</sup> Emme voi tietää, oliko tämä vertaus Rembrandtilla mielessään hänen maalatessaan teosta, mutta jotain pysäyttävää maalauksessa kieltämättä on. 1600-luvun maalaustaiteessa liha ja kala on usein kuvattu elottomina objekteina osana asetelmaa, pinottuina tai aseteltuina pöydälle muiden ruoka-ainesten sekaan.<sup>259</sup> Välillä liha saattaa olla vielä selkeästi ”eläimen muodossa”, siis nylkemättömänä turkki päällä, vaikka olento on jo kuollut. Tämänkaltaiset kuvaustavat tuntuvat ohjaavan katsojan tarkastelemaan eläimiä nimenomaan elottomina objekteina – lihana, ei tuntevina olioina. Rembrandtin teuraseläin nauttii taas näyttäytyä katsojalle täysin eri valossa – paljaana, groteskina ja todella kuolleena. Vaikka teosta ei näkisikään kannanottona eläinten oikeuksiin, se tuntuu hiljaisesti vaativan jonkinlaista kunnioitusta kuollutta eläintä kohtaan. Samalla se muistuttaa katsojaa, kuinka ihmisen syömä liha on joskus ollut elävä ja tunteva olento.

Rembrandtin teos ei suinkaan ole ainoa uuden ajan alun maalaus, jossa teuraseläimiä esiintyy. Seuraavalla sivulla (kuva 18) näkyy taiteilija Pieter Cornelisz van Ryckin (1567/1568–1635/1640)<sup>260</sup> sekasortoista keittiötä kuvaava maalaus vuodelta 1604. Teoksen groteskisuus ja valtava raatojen määrä houkuttelevat nykykatsojaa tulkitsemaan myös tätä maalausta kannanottona eläinten oikeuksien puolesta.

Ruokaa kuvataiteissa tutkinut taidehistorioitsija Kenneth Bendiner näkee ruoan tietynlaisena vallan ja hallinnan välineenä, sillä ruoaksi tuleminen vaatii lähes aina elävän asian – eläimen tai kasvin – tappamista. Syömällä lihaa ja muuttamalla elävä eläin ravinnoksi ihminen osoittaa hallintaansa ja valtaansa suhteessa eläimeen ja arvottaa olennon ainoastaan sen tuottaman hyödyn kautta. Ruoan muuttuessa ruoaksi, elävästä asiasta tulee kuollut objekti.<sup>261</sup> Näin voidaan katsoa käyneen myös maalauksessa esitetyille roikkuville ruhoille ja lattialla lojuville raadoille. Ne eivät enää ole eläimiä, vaan objekteja, ihmisen kulutettavia hyödykkeitä eikä niiden olemassaololla ole enää muuta arvoa kuin se, miten ne hyödyttävät omistajaansa.

---

<sup>258</sup> Bendiner 2004, 40.

<sup>259</sup> Katso esim. <https://www.wga.hu/support/viewer/z.html> tai <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/dc/Pronkstilleven.jpg>.

<sup>260</sup> Willigen, Meijer 2003, 168.

<sup>261</sup> Bendiner 2004, 27.



Kuva 18. Pieter Cornelisz van Ryck, *Keittiökuvaus* 1604.

Van Ryckin teoksen raatojen yletön määrä tuntuisi alleviivaavan ihmisen ylivertaista asemaa ja paheksuvan kylmyyttä eläintä kohtaan, mutta se tuskin kuitenkaan on ollut taiteilijan tavoite teosta maalatessa. Vaikka nykykatsojassa maalaus ehkä herättää voimakkaan reaktion, ei useimmille 1600-luvun ihmisille teurastettujen eläinten näkeminen ollut mitenkään shokeeraavaa – päinvastoin, ruoanlaitosta vastuussa oleva palvelusväki tai emäntä saattoi aloittaa ruoanvalmistuksen nimenomaan eläimen teurastamisesta.<sup>262</sup> Schneider tulkitsee van Ryckin teosta kirjassaan *Still Life* ja keskittyy yllättäen tulkinnassaan eläinten sijaan ihmisiin. Schneider näkee maalauksen tietynlaisena yhteiskuntakritiikkinä. Maalauksen molemmissa reunoissa on kaksi oletettavasti köyhää naishahmoa, joista toinen katselee anelevasti vieressään olevaa, selkeästi korkeampaan luokkaan kuuluvaa naista, kun taas toinen parka haukkaa ahnaan näköisenä omenaa nälkäänsä. Keskellä oleva, kauniisiin vaatteisiin puettu nuori nainen on kuin ei olisi huomaavinaanakaan vieressään olevaa, nälkää näkevää naista. Lihan ja siipikarjan ylitsepursuava määrä taas oikein korostaa hyväosaisemman välinpitämättömyyden röyhkeyttä. Schneiderin mukaan teos siis pyrkii osoittamaan, kuinka pahasti ristiriidassa porvariston ja eliitin yltäkylläiset elämäntavat olivat kristillisen etiikan kanssa.<sup>263</sup>

Toisaalta, vaikkei van Ryck olisi maalauksellaan pyrkinyt herättämään empatiaa eläimiä kohtaan, on sillä merkityksensä, että hän valitsi teokseensa juuri lihan porvariston ahneutta kuvaamaan – jos Schneiderin tulkinta siis pitää paikkansa. Van Ryck varmasti ymmärsi, että maalauksen lihakasat herättävät katsojissa paljon voimakkaamman reaktion kuin vaikka pinot kasviksia. Liha toimii hyvin

<sup>262</sup> Pennell 2012a, 139.

<sup>263</sup> Schneider 2003, 40.

ahneuden ja luokkaerojen symbolina, sillä mitä alempaan yhteiskuntaluokkaan kuului, sitä harvemmin sitä oli saatavilla.

Eläinten oikeudet sekä kasvisvyynti puhuttivat siis ihmisiä jo 1600-luvulla, mutta kuinka aikakauden harvoihin kasvisvyyntijoihin sitten suhtauduttiin? Vegetarismia uuden ajan alussa ja erityisesti Shakespearen näytelmissä tutkinut Joan Fitzpatrick katsoo aikakaudella vallinneen käsityksen, jonka mukaan kasvisvyyntiä pidettiin epäterveellisenä. Kuitenkin Fitzpatrickin tarkastelemissa Shakespearen teoksissa kasvisvyyntillä on nimenomaan terveyttä edistäviä vaikutuksia: näytelmissä *Kuten haluatte* ja *Talvinen tarina* kasvisruokavalio muun muassa helpottaa melankolian oireita.<sup>264</sup> Vaikka näytelmät ovat toki fiktiivisiä, voisi kuvitella, että Shakespeare ei ajatusta kasvisvyyntin terveellisyydestä ole aivan itse keksinyt. Artikkelissaan *'The Chameleon's Dish': Shakespeare and the Omnivore's Dilemma* uuden ajan alun Englantiin erikoistunut kirjallisuuden tutkija Todd Borlik esittääkin kritiikkiä Fitzpatrickin näkemystä kohtaan ja katsoo, ettei asia ole niin yksiselitteinen kuin mitä tämä antaa olettaa. Borlik ottaa esiin 1600-luvun alkupuoliskolla paljon julkisuutta saaneen Thomas Parrin tapauksen.

Vuonna 1632 Arundelin jaarlin seurueen kanssa Lontooseen saapunut Parr herätti huomiota korkealla iällään – omin sanojensa mukaan Parr oli kyseisenä vuonna 152-vuotias – ja nousi pian oman aikansa julkikkiseksi. Kysyttäessä salaisuutta pitkään ikään Parr kertoi harjoittavansa kasvisvyyntiä. Borlikin mukaan arvioitaessa uuden ajan alun ihmisten käsityksiä kasvisvyyntistä Parrin kommentteja ei voida täysin sivuuttaa, sillä tapaus oli omana aikanaan hyvinkin tunnettu. Borlik huomauttaa myös, kuinka vuonna 1603 julkaistiin englanninkielinen käännös *Whether It Be Lawful to Eat Flesh or No* Plutarkhoksen antiikin aikana ilmestyneestä kirjasta, joka puhuu vahvasti kasvisvyyntin puolesta ja korostaa nimenomaan sen terveyttä edistäviä vaikutuksia.<sup>265</sup>

Kasvisvyyntin puolustamisen lisäksi aikakaudelta löytyy kannanottoja lihankulutuksen vähentämisen terveyshyödyistä. 1500-1600-luvuilla elänyt englantilaislääkäri Thomas Cogan omistaa kokonaisen luvun kirjastaan *Hauen of Health* sopivan lihan määrän arvioinnille, sillä se on häneen mukaansa elämän ja kuoleman kysymys. Cogan katsoo kohtuullisen ruokamäärän ja erityisesti lihankulutuksen olevan oleellisia terveyden kannalta. Miehen tulisi hänen mukaansa rajoittaa lihansyöntiä yhteen liha-annokseen per ruokalaji, vaikka hän myöntääkin sen olevan

---

<sup>264</sup> Fitzpatrick 2007, 79.

<sup>265</sup> Borlik 2009, 2-3.

vaikeaa.<sup>266</sup> Määrä ei ehkä kuulosta kovin vähäiseltä, mutta ottaen huomioon, kuinka aikakauden ”ihanneateriat” saattoivat sisältää jopa 10-20 liharuokaa, on Coganin ehdotus itse asiassa hyvin kohtuullinen.<sup>267</sup>

Vaikka miellämme helposti eettisen kuluttamisen puhtaasti nykypäivän ilmiöksi, joka on seurausta muun muassa ympäristö- ja ilmastotietoisuuden kasvusta sekä eläinoikeusliikkeiden aktiivisesta työstä, tarkastelussa olleet aineistoesimerkit ovat osoittaneet, kuinka yhtä lailla 1600-luvulla kuluttamiseen liittyi voimakkaita moraalisia kysymyksiä. Vaikkei ihmisten arkisia ruokailutottumuksia ja ostoksia varmastikaan ohjannut pelkästään moraali tai etiikka, pyrittiin ihmisten omaatuntoa selkeästi herättelemään. Itse asiassa aikakauden moralistit saattaisivat olla jopa kauhuissaan, jos näkisivät millaiseen kulutustasoon nykyajan keskiluokkaiset eurooppalaiset ovat tottuneet tai kuinka valtavia määriä ruokaa EU:n sisällä vuosittain päätyy jätteeksi.<sup>268</sup>

---

<sup>266</sup> Cogan 1605, 167-169.

<sup>267</sup> Katso esim. May 1660, A11r-ei sivunumeroita; Woolley 1677, 350-356.

<sup>268</sup> Euroopan komission verkkosivut 2017.

## 5. Ristiriitojen aikakausi

1600-luvun taloudellinen kasvu laittoi liikkeelle suuria muutoksia porvariston ruokakulttuurissa. Vaurastuminen näkyi tietenkin ruoan määrässä ja valikoiman laajentumisessa, mutta yhtä lailla parantuneet kulutusmahdollisuudet sytyttivät ennennäkemättömän kiinnostuksen ruokaa, sen valmistusta ja nautiskelua kohtaan. Nälän sijaan voitiin alkaa puhua ruokahalusta, sillä aterian ei enää tarvinnut koostua vain siitä, mitä sattui olemaan tarjolla tai mihin oli juuri ja juuri varaa, vaan siitä, mitä teki mieli. Ruoan pääasiallinen tehtävä ei enää ollut toimia polttoaineena, jolla jaksoi taas seuraavaan ateriaan, vaan syödä saatettiin myös pelkästä nautinnosta. Lisäksi ruokailuun alkoi liittyä uudenlaisia käytänteitä, joihin porvaristolla ei ollut aiemmin ollut mahdollisuutta. Ruokailu saattoi tapahtua keittiön sijaan yksinomaan ruokailuun varatussa ruokasalissa ja aterian saattoi tarjoilla palvelusneito.

Nautinnon lisäksi porvariston ruokailussa alkoi korostua esteettisyys. Keittokirjat ja kotitalousoppaat antoivat ohjeita ruokien koristeluun ja kauniita astioita hankittiin ruokailua ilahduttamaan. Yhtä lailla kuvataiteilijoita kiehtoivat kaunis ruoka ja astiat. Ruokaa kuvaavia asetelmia maalattiin taiteenostajien sivistyneisyyttä ja varallisuutta kuvastamaan, mutta myös silmän iloiksi. Tässä mielessä ruoka-asetelmissa voidaankin nähdä jotain samaa kuin nykypäivänä sosiaalisessa mediassa jaettavissa ruokakuvissa, joiden avulla ihminen viestii muille, mitä hän syö, mutta välittää myös tietynlaista estetiikkaa. Molemmissa tapauksissa olennaista on muiden katse. Ei riitä, että itse näkee kauniin aterian edessään, vaan näky on jaettava, joko ripustamalla asetelma omalle seinälle tai julkaisemalla kuva internetissä. Samalla luodaan tarkkaan rakennettua kuvaa siitä, kuka 'minä' olen.

Edellä mainitsemiäni muuttuneiden kulutustottumusten ja kasvaneen kiinnostuksen ruokaa kohtaan voidaan katsoa heijastavan suurempaa muutosta 1600-luvun porvariston itseymmärryksessä. Vauraus toi mukanaan uudenlaisen aseman, jonka mukana myös identiteetti vaati uudelleenarvioimista ja muokkausta. Tässä prosessissa ruokakulttuuri oli olennaisessa osassa. Identiteetin rakentaminen on aktiivinen prosessi, jossa käydään aina keskustelua siitä, keitä 'me' olemme, mutta yhtä lailla, keitä 'me' emme ole. Toisin sanoen määritellessämme itseämme, teemme sen aina suhteessa muihin. 1600-luvun porvariston tapauksessa eroa tehtiin erityisesti alempiin luokkiin. Tätä eroa rakennettiin tietenkin ottamalla vaikutteita sosiaalisessa hierarkiassa ylempänä olevilta ja kuluttamalla esimerkiksi ruoka-aineita ja astioita, joihin itseä köyhemmillä ei ollut varaa, mutta yhtä lailla myös luomalla stereotypioilla ja representaatioilla eri sosiaaliluokista, jotka eivät läheskään aina olleet todenmukaisia. Yhteiskunnan vähävaraisemmat esitettiin kuvataiteessa usein juopottelevina, huonokäyttöisinä mässäilijöinä vailla minkäänlaisia pöytätapoja. Sen sijaan porvariston ruokailua

ei juuri koskaan kuvattu nautinnollisena syöpöttelynä, vaan hillittynä, lähes pyhänä tapahtumana, vaikka ateria olisi koostunut niin valtavasta määrästä ruokaa, ettei sitä voitu millään mittarilla pitää hillittynä. Tyypillinen tapa kuvata porvariston ruokailua tulee hyvin esiin aikakauden kuvataiteessa toistuvassa teemassa ”rukous ennen ateriaa”, jossa ylä- tai keskiluokkainen perhe lausuu yhdessä rukousta kädet ristissä ennen aterian aloittamista.

Ruokakulttuurin avulla tapahtuneen identiteetin rakentamisen voidaan katsoa vahvistaneen porvariston yhteenkuuluvaisuuden tunnetta, mutta yhtä lailla se vahvisti hierarkioita kyseisen luokan ja sitä alempien luokkien välillä. Nämä hierarkiat tulevat selkeästi esiin muun muassa ruokailussa, johon liittyi paljon kirjoittamattomia sääntöjä ja valtarakenteita. Palvelusväki söi ateriansa eri aikaan ja eri tiloissa kuin isäntäväki ja vaikka itse ruoka saattoi olla samaa, palvelijan annos oli palveltavan perheen annoksia pienempi. Ruokailua raamittaneet pöytätavat, astiat sekä ruokailutilat toimivat ikään kuin koodistona, joka kertoi tietystä asemasta ja varallisuudesta. Tästä syystä myös saman katon alla asuvat ihmiset ruokailivat eri tavoin, pitääkseen yllä hierarkista asetelmaa. Yhdessä syöminen oli tapa syventää yhteenkuuluvaisuuden tunnetta naapureiden, ystävien tai muun yhteisön välillä, mutta hyvin harvoin palvelusväen ja palveltavan perheen välillä.

Vaikka tutkimukseni tarkastelee 1600-luvun englantilaista ja alankomaalaista ruokakulttuuria luokan, ja erityisesti porvariston näkökulmasta, lähes yhtä keskeiseksi kategoriaksi tutkimukselleni muodostui sukupuoli. 1600-luvulla kotitalousaatteen kukoistaessa kotityöt, joista tärkeimpänä perheen ruokkiminen, liitettiin yhä vahvemmin naiselle kuuluviin tehtäviin. Näiden tehtävien kunniallinen suorittaminen oli myös eräänlainen mittari naisen kunniallisuudesta ja hyveellisyydestä, ja emännän, joka ei hoitanut hänelle katsottuja velvollisuuksia, katsottiin epäonnistuneen vaimona. Emännän ideaalin asettamilla vaatimuksilla oli suuri merkitys naisten itsenäisyyden sekä yhteiskunnallisen osallisuuden kannalta. Jakamalla perheen roolit jyrkästi siten, että naisille jäivät vain kodin piiriin kuuluvat askareet, heidät suljettiin tehokkaasti kodin ulkopuolisen ja yhteiskunnallisen elämän ulkopuolelle.

Sukupuolien väliset erot tulevat esiin myös aikakauden vartaloihanteissa ja ruumiillisuudessa yleisemminkin. Naisille sallittiin hieman miehiä runsaampi vartalo, sillä ”pehmeän vartalon” katsottiin soveltuvan paremmin naisille kuuluviin tehtäviin, kuten hoivaamiseen ja muiden miellyttämiseen. Ihannemies taas oli voimakas, pitkä sekä atleettinen, kuten pitkälti tänä päivänäkin. Toisaalta naisten ei katsottu pystyvän kontrolloimaan omia kehojaan miesten lailla, joten ehkä siitäkin syystä heille sallittiin hieman enemmän muotoja kuin miehille. Sukupuolten väliset oletetut erot tulivat esiin myös humoraaliopissa, jonka mukaan miesten tuli suosia kuumia ja raskaita ruokia, kun taas naisille sopi paremmin kevyemmät ja viileämmät ruoat.



Monesti menneistä aikakausista puhuttaessa tehdään karkeita yleistyksiä – puhutaan esimerkiksi pimeästä keskiajasta tai iloisesta 20-luvusta. Teemme tämänkaltaisia yleistyksiä, jotta menneisyys olisi helpommin hahmotettavissa ja voisimme ymmärtää, tai ainakin luulla ymmärtävämme, sitä paremmin. Mikään aikakausi – kuten 1600-luvun ruokakulttuuria tarkasteltaessa käy ilmi – ei kuitenkaan ole niin mustavalkoinen ja yksiselitteinen, että sen voisi tiivistää yhteen sitä kuvaavaan adjektiiviin.

Tutkielmasta nousee vahvasti esiin, kuinka aikakauden ruokakulttuurissa vaikutti yhtäaikaaisesti monia, toistensa kanssa ristiriidassa olevia ilmiöitä. Toisaalta ruokapöydässä ja lounas- tai illalliskutsuilla tavoiteltiin runsautta ja jopa ylitsepursuavaisuutta ja luksustuotteita ostettiin omaa asemaa korostamaan, mutta samalla yltäkylläisyyttä ja ylellisyydentavoittelua myös paheksuttiin ja moralisoitiin. Kirkko ja aikakauden moralistit saarnasivat pidättyväisyyden, kohtuullisuuden ja vaatimattomuuden puolesta. Päihtymys oli syntiä, mutta silti alkoholia kulutettiin kuin vettä nykypäivänä ja sillä jopa hoidettiin sairaita. Paradoksaalisuus vaikutti myös lihansyönnin kohdalla – uuden ajan alussa lihankulutus kasvoi ja eläinten kohtelu muuttui raaemmaksi, mutta samaan aikaan pieni mutta kasvava määrä ihmisiä alkoi nostaa lihansyönnin ongelmallisuutta esille. Tämänkaltaisen ristiriitaisuus vaati aikakauden ihmisiltä jatkuvaa tasapainottelua eri suunnista tulevien vaatimusten tai odotusten keskellä. Jotta ihminen tunnustettiin osaksi porvaristoa, oli hänen tuotava asemaansa jollain tavalla esiin, mutta toisaalta sen liika korostaminen saatettiin nähdä turhamaisena ja moraalittomana pröystäilyinä. Yhtä lailla miehen oli juotava runsaita määriä alkoholia todistaakseen muille miehisiytensä, mutta tietyn rajan ylittyessä juominen olikin paheksuttavaa ja rappiollista.

Edellä mainitut esimerkit todistavat, kuinka 1600-lukua sen enempää kuin mitään muutakaan aikakautta ei voida kuvailla tyhjentävästi muutamalla virkkeellä. Erilaisiin yhteiskuntiin, aikakausiin ja kulttuureihin on aina kuulunut neuvottelua ja jopa kiistoja siitä, mitkä yhteiset arvot ja ihanteet ovat ja näin ollen yhtäaikaaisesti on voinut vaikuttaa monenlaisia, toistensa kanssa konfliktissakin olevia ilmiöitä. Usein toistetut yleistykset menneistä ajoista jäävät kuitenkin helposti elämään, vaikkei niillä juuri olisikaan todenperää. Tämä tulee esille esimerkiksi 1600-lukuun liitettyllä mielikuvalla runsaan vartalon ihanteesta. Kuvataiteesta noussut stereotypia tuntuu elävän yhä tänä päivänäkin, vaikka historiantutkimus ja kirjalliset aikalaislähteet todistavat, ettei lihavuutta ihannoitu 1600-luvullakaan, vaan päinvastoin, se oli vastoin aikakaudella vallitsevaa estetiikkaa. Myös lihavuuden terveyshaitat tunnistettiin jo. Kuten tutkielman ruumiillisuutta käsittelevä luku tuo esiin, ruoan terveellisyys ja sen vaikutukset kehoon miettivät uuden ajan alun porvaristoa. Humoraaliopin ja alati kehittyvän lääketieteen ansiosta ihmiset tiedostivat ravinnon merkityksen sekä fyysisen että henkisen hyvinvoinnin kannalta.

Vaikka moni asia on muuttunut eurooppalaisessa ruokakulttuurissa neljässä sadassa vuodessa, on 1600-luvun ja nykypäivän ruokakulttuurin välillä myös paljon yhteneväisyyksiä. Samanlainen ristiriitaisuus ihanteiden ja moraalin tai tavoitteiden ja todellisen kulutuksen välillä vaikuttaa yhä vahvasti. Tiedostamme esimerkiksi hyvin, kuinka ruokailutottumuksemme vaikuttavat ilmastonmuutokseen ja yhä useampi noudattaa kasvispainotteista tai jopa täysin vegaanista ruokavaliota. Kuitenkin monissa maissa, kuten myös Suomessa, lihankulutus on silti ollut nousussa ja ruokajätteen määrät ovat valtavia. Arvostamme luomua ja lähituotantoa, mutta samaan aikaan täytämme ostoskassimme toiselta puolelta maailmaa tuoduilla avokadoilla. 1600-luvulla vallinnut ristiriita runsauden ja pidättyvyyden välillä on myös tunnistettavissa omasta ajastamme. Media syöttää meille jatkuvasti mainoksia herkuista, joilla voimme hemmotella itseämme ja olemme alituisesti erilaisten houkutusten ympäröimiä, mutta silti meillä pitäisi olla itsekuria hoikan ja terveen kehon ylläpitämiseen täyttääksemme aikakauden ulkonäkökriteerit.

Onkin kiinnostavaa verrata ihmisten suhtautumista vartaloihanteisiin nykypäivänä ja neljäsataa vuotta aiemmin. Jan Steenin *Lihavan* ja *Laihan keittiön* karrikoidut kuvaukset erimuotoisista vartaloista tai Rembrandtin *Istuvan alastoman* herättämä paheksunta tuntuvat meistä ehkä epäkorrekteilta, mutta suhtaudummeko todella tänä päivänä kauneusihanteista poikkeaviin vartaloihin yhtään 1600-luvun ihmisiä sallivammin tai lempeämmin? Tuskin. Yhtä lailla iltapäivä- ja juorulehdet mässäilevät yhä kuvilla lihoneista julkiksista samaan aikaan kuin anoreksiaa tai muuta syömishäiriötä sairastavat ovat usein ikään kuin vapaata riistaa ulkonäkökommentoinnille ja kauhistelulle. Voidaan siis katsoa, että vaikka nykypäivänä käsityksemme ihannevartalosta on yhä kapeampi ja kapeampi, paineet sen saavuttamiseen ja ylläpitämiseen eivät ainakaan ole vähentyneet.

Perinteinen historiantutkimus on kolumnut 1600-luvun Euroopan tärkeät tapahtumat, ilmiöt, aatteet ja merkkihenkilöt melko perusteellisesti. Tutkijoiden kiinnostus aikakauden arkista elämää, kuten ruokakulttuuria kohtaan on syttynyt paljon myöhemmin. Kuitenkin juuri ”tavallisten ihmisten tavallinen elämä” on se, jonka kautta ehkä helpoiten löydämme yhtymäkohtia omaan aikaamme ja opimme ymmärtämään menneiden aikojen ihmisiä ja kulttuureja paremmin. Kuten edellisessä kappaleessa nousi esiin, monista tarkasteluajakauden outouksista ja erikoisuuksista huolimatta, on myös paljon asioita, jotka eivät ole 400 vuodessa juuri muuttuneet.

Tätä tutkielmaa tehdessä haasteena aineiston kanssa oli pikemminkin runsauden pula kuin sopivien aikalaislähteiden löytäminen. Sen sijaan tutkimuskirjallisuutta ei ainakaan vielä ole liiaksi. Muutamaa teosta – kuten Beat Küminin *A Cultural History of Food in the Modern Age* – lukuun ottamatta 1600-luvun ruokakulttuurin tarkastelu on rajautunut lähinnä aikakauden historiasta kertoviin yleisteoksiin, joissa ruokakulttuurista on kerrottu joidenkin sivujen verran. Perusteellisia,

ruokaan keskittyviä teoksia aiheesta on vielä melko niukasti. Näin ollen ruokakulttuurin historian tutkimukselle voisi kuvitella olevan vielä tilausta. Oma tutkielmani tarkastelee 1600-luvun englantilaista ja alankomaalaista ruokakulttuuria porvariston näkökulmasta, mutta kiinnostavaa olisi myös tutkia, kuinka merkittävä rooli ruokakulttuurilla on ollut laajemmin, kansallisen identiteetin kannalta. Yhtä lailla tutkielman tarkastelualuetta voisi laajentaa myös muihin aikakauden yhteiskuntiin, joista aineistoa on tarpeeksi löydettävissä.

## Tutkimusaineisto

### Kirjallisuus

Cogan, Thomas 1605. *Hauen of Health*. Melch. Bradvwood for Iohn Norton, Lontoo.

Crooke, Helkiah 1616. *Mikrokosmographia*. W. Iaggard Dwelling in Barbican, Lontoo.

Felltham, Owen 1652. *A Brief Character of the Low Countries under the States*. Henry Seile, Lontoo.

Markham, Gervase [1615] 1986. *The English Huswife*. M. R. Best (toim.) McGill-Queen's University Press, Montreal & Kingston; Lontoo; Buffalo.

May, Robert 1660. *The Accomplisht Cook, or, The Art and Mystery of Cookery*. R.W. for Nath. Brooke, Lontoo

Moffet, Thomas 1655. *Healths Improvement: or, Rules Comprizing and Discovering the Nature, Method, and Manner of Preparing all sorts of Food used in this Nation*. Newcomb for Samuel Thomson, at the Sign of the White Horse in Pauls Churchyard, Lontoo.

Tryon, Thomas 1684. *The Country-Man's Companion, or, A New Method of Ordering Horses & Sheep so as to Preserve Them Both from Diseases and Causalties [sic], or, to Recover Them if Fallen Ill*. Andrew Sowle, Lontoo.

Woolley, Hannah 1677. *The Accomplish'd Lady's Delight in Preserving, Physick, Beautifying, and Cookery*. B. Harris, Lontoo.

Woolley, Hannah 1685. *The Compleat Servant-maid; or, The Young Maidens Tutor*. Tho. Passinger, at the Three Bibles on London-Bridge, Lontoo.

## Kuvalähteet

van den Bos, Pieter, valmistusvuosi tuntematon. *Nuori kokki*. Öljy 57 x 45.5. Franits, Wayne E. 1993. *Paragons of Virtue: Women and Domesticity in Seventeenth-century Dutch Art*. 89. Cambridge University Press, Cambridge.

Claesz, Pieter 1636. *Aamiaisasetelma*. Öljy 44 x 61. Brunner-Bulst, Martina 2004. Pieter Claesz: Der Hauptmeister Des Haarlemer Stillebens Im 17. Jahrhundert : Kritischer Œuvrekatalog. 59. Luca, Lingen.

Feddes van Harlingen, Pieter 1615. *Pygmalion*. Puupiiirros, ei kokotietoja. Rembrandt; Bevers, Holm; Schatborn, Peter & Welzel, Barbara 1991. *Rembrandt: The Master and His Workshop: Drawings and Etchings*. 206. Yale University Press, New Haven.

de Heem, Jan Davidsz 1640. *Jälkiruoka-asetelma*. Öljy 149 x 203. Gemar-Koeltzsch, Erika 1995. *Luca Bild-Lexikon: Holländische Stillebenmaler Im 17. Jahrhundert. Bd. 2, A-K*. 457. Luca-Verlag, Lingen.

Maes, Nicolas 1655. *Joutilas palvelija*. Öljy 70 x 53. Bendiner, Kenneth 2004. *Food in Painting: from Renaissance to the Present*. 88. Reaktion Books Ltd, Lontoo.

van Rijn, Rembrandt 1655. *Teurastettu nauta*. Öljy 94 x 67. Bendiner, Kenneth 2004. *Food in Painting: from Renaissance to the Present*. 41. Reaktion Books Ltd, Lontoo.

van Rijn, Rembrandt 1631. *Istuva alaston*. Etsaus 17 x 16. Rembrandt; Bevers, Holm; Schatborn, Peter & Welzel, Barbara 1991. *Rembrandt: The Master and His Workshop: Drawings and Etchings*. 182. Yale University Press, New Haven.

van Ryck, Pieter Cornelisz 1604. *Keittiökuvaus*. Öljy 189 x 288. Schneider, Norbert 2003. *Still Life*. 42. Taschen, Köln.

Sorgh, Hendrick 1663. *Muotokuva Jacob Bierensistä perheineen*. Öljy 52 x 71. Franits, Wayne E. 1993. *Paragons of Virtue: Women and Domesticity in Seventeenth-century Dutch Art*. 88. Cambridge University Press, Cambridge.

Steen, Jan 1658-1660. *Osterityttö*. Öljy 15 x 20. Bendiner, Kenneth 2004. *Food in Painting: from Renaissance to the Present*. 140. Reaktion Books Ltd, Lontoo.

Steen, Jan n. 1650-1655. *Laiha keittiö*. Öljy, ei kokotietoja. Schama, Simon 1991. *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. 154. Fontana Press, Lontoo.

Steen, Jan n. 1650-1655. *Lihava keittiö*. Öljy, ei kokotietoja. Schama, Simon 1991. *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. 154. Fontana Press, Lontoo.

Steenwyck, Harmen n. 1640. *Turhuus*. Öljy, ei kokotietoja. Sterling, Charles 1951. *La Nature Morte De L'antiquité a Nos Jours*. Kuva 53. Tisné, Pariisi.

Tekijä tuntematon, 1600-luvun Englanti. *Sekasortoinen oluttupa*. Puupiiirros, ei kokotietoja. Martin, A. Lynn 2009. *Alcohol, Violence, and Disorder in Traditional Europe*. 113. Truman State University Press, Kirksville.

Tekijä ja vuosiluku tuntematon. *Pöytä à la francaise*. Kuvitus Francis Sandfordin kirjasta History of the Coronation of James II vuodelta 1687. Colquhoun, Kate 2007. *Taste. The Story of Britain through Cooking*. Kuvaosio 2. Bloomsbury Publishing, Lontoo.

Vermeer, Jan 1657-1658. *Maitotyttö*. Öljy 46 x 41. Jacob, John & Piero Bianconi 1987. *The Complete Paintings of Vermeer*. Kuvaosio xxx. Penguin Books, Harmondsworth.

Vinckboons, David 1601-1610. *Talonpoikaisjuhlat*. Öljy 51 x 91.5. Westermann, Mariët 1996. *A Worldly Art. The Dutch Republic 1585-1718*. 68-69. Yale University Press, New Haven.

Visscher, Claes Jansz 1609. *Rukous ennen ateriaa*. Puupiiirros, ei kokotietoja. Loughman, John 2000. *Public and Private Spaces: Works of Art in Seventeenth-century Dutch Houses*. 75. Waanders Publishers, Zwolle.

## Tutkimuskirjallisuus

Albala, Ken 2015. Stimulants and Intoxicants in Europe, 1500-1700. C. Helstosky (toim.) *The Routledge History of Food*. 42-60. Routledge, Taylor & Francis Group 2015, New York; Lontoo.

Albala, Ken 2013. Culinary History. K. Albala (toim.) *Routledge International Handbook of Food Studies*. 114-121. Routledge, New York.

Albala, Ken 2002. *Eating Right in the Renaissance*. Univeristy of California Press, Berkeley.

Alnæs, Karsten 2005. *Euroopan Historia: Kiihkon Aika: 1600-1800*. Eskelinen, Heikki (suom.) Otava, Helsinki.

Anderson, Eugene N. 2005. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York University Press, New York.

Beardsworth, Alan & Keil, Teresa 1997. *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*.

Bendiner, Kenneth 2004. *Food in Painting: from Renaissance to the Present*. Reaktion Books Ltd, Lontoo.

Bennett, Judith M. 1996. *Ale, Beer and Brewsters in England: Women's Work in a Changing World, 1300-1600*. Oxford University Press, New York.

Best, Michael R. (toim.) 1986. *The English Housewife*. McGill-Queen's University Press, Montreal & Kingston; Lontoo; Buffalo.

Bourdieu, Pierre 1986. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Routledge & Kegan Paul, Lontoo.

Braudel, Bernand 1973. *Capitalism and Material Life: 1400-1800*. Weidenfeld and Nicolson, Lontoo.

- Bryson, Norman 1990. *Looking at the Overlooked. Four Esseys on Still Life Paintings*. Reaktion Books, Lontoo.
- Capp, Bernard 2003. *When Gossips Meet. Women, Family, and Neighbourhood in Early Modern England*. Oxford University Press, New York.
- Clery, E.J. 2010. Luxury. R. Ballaster (toim.) *The History of British Women's Writing, 1690 - 1750: Volume 4*. Palgrave Macmillan, Basingstoke.
- Colquhoun, Kate 2007. *Taste. The Story of Britain through Cooking*. Bloomsbury Publishing, Lontoo.
- Cowan, Brian 2012. Food Representations in Early Modern Europe: Powerful Appetites. B. Kumin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age: 165-183*. Berg, Lontoo
- Douglas, Mary 1975. Deciphering a Meal. *Daedalus* 101, 1: 61-81.
- Eck, Stefanie 2012. *Galatea's Emancipation: The Transformation of the Pygmalion Myth in Anglo-Saxon Literature since the 20<sup>th</sup> Century*. Anchor Academic Publishing, Hampuri.
- Eräsaari, Matti & Uusihakala, Katja 2016. Johdanto. K. Uusihakala & M. Eräsaari (toim.) *Ruoan kulttuuri. Antropologisia näkökulmia ruoan tutkimukseen*. SKS, Helsinki.
- Fagan, Brian M. 2006. *Fish on Friday: Feasting, Fasting, and the Discovery of the New World*. Basic Books, New York.
- Fallon, April 1990. Culture in the Mirror: Sociocultural Determinants of Body Image. T. Cash & T. Prusinsky (toim.) *Body Images: Development, Deviance and Change*. 80-109. Guilford Press, New York.
- Fischler, Claude 2011. Commensality, Society and Culture. *Social Science Information*. 50, (3-4): 528 – 548.



- Fitzpatrick, Joan 2010. 'I Must Eat My Dinner': Shakespeare's Foods from Apples to Walrus. J. Fitzpatrick (toim.) *Renaissance Food from Rabelais to Shakespeare. Culinary Readings and Culinary Histories*. Ashgate, Farnham; Burlington. 127-143.
- Fitzpatrick, Joan 2007. *Food in Shakespeare: Early Modern Dietaries and the Plays*. Ashgate, Aldershot.
- Forth, Cristopher E. 2012. Melting Moments: The Greasy Sources of Modern Perceptions of Fat. *Cultural History* 1.1: 83–107.
- Franits, Wayne E. 1993. *Paragons of Virtue: Women and Domesticity in Seventeenth-century Dutch Art*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Gaiger, Jason 2012. Meaning and Interpretation: Dutch Painting of the Golden Age. E. Barker (toim.) *Art and Visual Culture, 1600-1850: Academy to Avant-Garde*. Tate Publishing in association with the Open University 2012, Lontoo.
- Higman, B. W. 2012. *How Food Made History*. Wiley-Blackwell, Chichester & Malden.
- Hill, Susan E. 2011. *Eating to Excess: The Meaning of Gluttony and the Fat Body in the Ancient World*. Praeger Cop., Santa Barbara.
- Ilmakunnas, Johanna & Stobart, Jon 2017. Display, Acquisition and Boundaries of Luxury and Taste. J. Ilmakunnas & J. Stobart (toim.) *A Taste for Luxury in Early Modern Europe: Display, Acquisition and Boundaries*. Bloomsbury Academic, Lontoo; New York.
- Israel, Jonathan Irvine 1995. *The Dutch Republic: Its Rise, Greatness and Fall, 1477-1806*. Clarendon Press, Oxford.
- Kaartinen, Marjo & Korhonen, Anu 2005. *Historian kirjoittamisesta*. Kirja-Aurora, Turku.
- Kallio, Rakel; Kallio, Veikko; Kämäräinen, Eija; Lahtinen, Heikki; Mattila, Tiinaliisa & Sakari, Marja 1991. *Taiteen Pikkujättiläinen*. WSOY, Porvoo; Helsinki & Juva.

- Kamen Henry, 2000. *Early Modern European Society*. Routledge, Lontoo.
- Kamen, Henry 1984. *European Society 1500-1700*. Routledge, Lontoo.
- Korhonen, Anu 2005. *Silmän ilot. Kauneuden kulttuurihistoriaa uuden ajan alussa*. Atena Kustannus Oy, Jyväskylä.
- Kümin, Beat 2012. Introduction. B. Kümin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age*. 1-12. Berg, Lontoo.
- Leeming, Margaret 1991 *A History of Food. From Manna to Microwave*. BBC Books, London.
- Liedtke, Walter A. 2008. *Vermeer: The Complete Paintings*. Ludion Press, New York.
- Lindemann, Mary 2010. *Medicine and Society in Early Modern Europe*. University Press, Cambridge.
- Lister, Martin & Wells, Liz 2001. Seeing Beyond Belief: Cultural Studies as an Approach to Analysing the Visual. C. Jewitt & T. van Leeuwen (toim.) *Handbook of Visual Analysis*. 61-91. SAGE, Lontoo.
- Magagna, Victor 2012. Food and Politics: The Power of Bread in European Culture. B. Kümin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age*: 65-86. Berg, Lontoo
- Martin, A. Lynn 2009. *Alcohol, Violence, and Disorder in Traditional Europe*. Truman State University Press, Kirksville.
- Martin, A. Lynn 2001a. *Alcohol, Sex and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*. Palgrave, Basingstoke.
- Martin, A. Lynn 2001b. Old People, Alcohol and Identity in Europa, 1300-1700. P. Scholliers (toim.) *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. 119-140. Berg, Oxford.

- Mennell, Stephen 1986. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Blackwell, New York.
- Messer, Ellen 1987. The Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought. *Social Science & Medicine* 25(4): 339-346
- Mikkeli, Heikki 1999. *Hygiene in the Early Modern Medical Tradition*. Finnish Academy of Science and Letters, Helsinki.
- Otten, Charlotte F. 1992. *English Women's Voices, 1540-1700*. Florida International University Press, Miami.
- Pennell, Sarah 2017. Early Modern Foodways and Material Culture. C. Richardson, T. Hamling & D. Gaimster (toim.) *The Routledge Handbook of Material Culture in Early Modern Europe*. 185-195. Routledge, New York.
- Pennell, Sarah 2012a. Family and Domesticity: Cooking, Eating and Making Homes. B. Kūmin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age*: 123-142. Berg, Lontoo
- Pennell, Sarah 2012b. Professional Cooking, Kitchens, and Service Work: *Accomplisht Cookery*. B. Kūmin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age*: 103-121. Berg, Lontoo.
- Pennell, Sarah & DiMeo, Michelle 2013. Introduction. M. DiMeo & S. Pennell (toim.) *Reading and Writing Recipe Books 1550-1800*. 1-22. Manchester University Press, Manchester.
- Phillips, Derek L. 2008. *Well-being in Amsterdam's Golden Age*. Pallas Publications, Amsterdam.
- Preece, Rod 2008. *Sins of the Flesh: A History of Ethical Vegetarian Thought*. UBC Press, Vancouver.
- Richardson, Catherine; Hamling, Tara & Gaimster, David 2017. Introduction. C. Richardson, T. Hamling & D. Gaimster (toim.) *The Routledge Handbook of Material Culture in Early Modern Europe*. 3-28. Routledge, New York.

Rowell, Margit 1997. *Objects of Desire: The Modern Still Life*. Department of Publications, The Museum of Modern Art, New York.

Ryder, Richard D. 2000. *Animal Revolution. Changing Attitudes towards Speciesism*. Berg, Oxford.

Schama, Simon 1991. *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. Fontana Press, Lontoo.

Scholz, Susanne 2000. *Body Narratives: Writing the Nation and Fashioning the Subject in Early Modern England*.

Schwartz, Hillel 1986. *Never Satisfied: A Cultural History of Diets, Fantasies and Fat*. Free Press; Collier Macmillan cop., Lontoo; New York.

Sewell, William F. 1999. Concept(s) of Culture. R. Biernacki, V. E. Bonnell & L. A. Hunt (toim.) *Beyond the Cultural Turn: New Directions in the Study of Society and Culture*. 35-61. University of California Press, Berkeley.

Sharpe 1987. *Early Modern England. A Social History 1550-1760*. Edward Arnold (Publishers) Ltd, Lontoo.

Spiller, Elisabeth 2010. Receptions for Knowledge: Maker's Knowledge Traditions, Paracelsian Receptions, and the Invention of the Cookbook 1600-1660. J. Fitzpatrick (toim.) *Renaissance food from Rabelais to Shakespeare: Culinary Readings and Culinary Histories*. 55-72. Ashgate, Surrey.

Sreenivasan, Govind 2012. Food Production. B. Kümin (toim.) *A Cultural History of Food in the Modern Age*: 13-28. Berg, Lontoo.

Sterling, Charles 1951. *La Nature Morte De L'antiquité a Nos Jours*. Tisné, Pariisi.

Stokstad, Marilyn & Cothren, Michael W. 2011. *Art History*. Prentice Hall/Pearson cop., Upper Saddle River.

Schmidt, Leoni 2014. Commensality in Contemporary Visual Arts Practises. P. Stupples (toim.) *Art and Food*. 103-114. Cambridge Scholars Publishing, Newcastle upon Tyne.

Schneider, Norbert 2003. *Still Life*. Taschen, Köln.

Söderberg, Johan 2017. *Maailman Taloushistoria: Esiteollinen Aika*. Vastapaino, Tampere.

Tuominen, Minna 2016. Asetelma – Elämä tarjottimella. K. Eskelinen & M. Tuominen (toim.) *Asetelma. Elämä tarjottimella*. 11-75. Bookwell Oy, Porvoo.

Unger, Richard W. 2001. *A History of Brewing in Holland, 900-1900: Economy, Technology, and the State*. Brill, Leiden ; Boston.

Vernon, James 2007. *Hunger: A Modern History*. The Belknap Press of Harvard University Press, Cambridge; Lontoo.

Wall, Wendy 2016. *Recipes for Thought: Knowledge and Taste in the Early Modern English Kitchen*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.

Westermann, Mariët 1996. *A Worldly Art. The Dutch Republic 1585-1718*. Yale University Press, New Haven.

Willigen, Adriaan van der & Meijer, Fred G. 2003. *A Dictionary of Dutch and Flemish Still-Life Painters working in Oils, 1525-1725*. Primavera Press & The Netherlands Institute for Art History, Leiden.

## **Verkkolähteet**

Alankomaiden Taidehistorian instituutin RKD:n verkkosivut. *Sorgh, Hendrick Martensz*. <https://rkd.nl/en/explore/artists/73980>. (Luettu 29.12.2017.)

Euroopan komission verkkosivut. *Food Waste*. [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en). (Luettu 13.12.2017.)

Helka-tietokanta, haku sanalla "ruokakulttuuri", aineistotyyppi "opinnäytteet". <https://helka.finna.fi/Search/Results?limit=0&lookfor=ruokakulttuuri&type=Subject&filter%5B%5D=%7Eformat%3A%220%2FThesis%2F%22>. (Luettu 3.1.2018.)

Helsingin Sanomat 29.9.2017. Lehtinen, Toni. *Hyönteisiä on pitänyt tähän mennessä myydä kiertoilmauksilla – nyt ötökkäpatukat ja sirkkäaineet tulevat rytinällä kaappoihin*. <https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000005387923.html>. (Luettu 2.1.2018.)

Helsingin Sanomat 3.1.2012. Kokko, Tuomas. *Ruokatutkija tekee omat makkaransa*. <https://www.hs.fi/ihmiset/art-2000004848758.html>. (Luettu 12.12.2017.)

Helsingin yliopiston opettajankoulutuslaitoksen verkkosivut. <http://blogs.helsinki.fi/ruokakulttuuri/>. (Luettu 12.12.2017.)

Oxford Dictionaries. *Kickshaw*. <https://en.oxforddictionaries.com/definition/kickshaw>. (Luettu 4.12.2017.)

Rijksmuseumin verkkosivut: *Pieter Claesz*. <https://www.rijksmuseum.nl/en/rijksstudio/artists/pieter-claesz>. (Luettu 29.12.2017.)

The National Galleryn verkkosivut: *Harmen Steenwyck*. <https://www.nationalgallery.org.uk/paintings/harmen-steenwyck-still-life-an-allegory-of-the-vanities-of-human-life>. (Luettu 29.12.2017.)

Web Gallery of Art. *David Vinckboons, Kermis*. <https://www.wga.hu/index1.html>. (Luettu 23.1.2018.)

Web Gallery of Art. *Jan Davidsz de Heem, Table of Desserts*. [https://www.wga.hu/html/h/heem/jan/2/table\\_de.html](https://www.wga.hu/html/h/heem/jan/2/table_de.html). Luettu (23.1.2018.)

Yle Uutiset 26.4.2017. Perkkiö, Tanja. *Kotisirkka ja jauhopukki kohta Kansan huulilla – ”Jo nyt voisin myydä 100 kiloa sirkkoja viikossa Ranskaan”*. <https://yle.fi/uutiset/3-9580880>. (Luettu 29.12.2017.)